



Forno da incasso HBG56B5.0J



BOSCH

[it] Istruzioni per l'uso

Norme di sicurezza.....	4	Energia e ambiente	19
Prima del montaggio.....	4	Tipo di riscaldamento Aria calda eco.....	19
Avvertenze per la sicurezza.....	4	Risparmio energetico.....	20
Cause dei danni.....	4	Smaltimento ecocompatibile	20
Il Suo nuovo forno	5	Programmazione automatica	20
Pannello comandi.....	5	Stoviglie	20
Tasti.....	5	Preparazione delle pietanze	21
Selettore.....	5	Programmi	21
Display	5	Selezione e impostazione del programma	23
Controllo della temperatura	6	Consigli per la programmazione automatica	24
Vano di cottura.....	6	Testati nel nostro laboratorio	24
Accessori.....	6	Dolci e biscotti.....	24
Primo utilizzo del forno.....	8	Consigli per la cottura al forno	26
Impostazione dell'ora	8	Carne, pollame, pesce	27
Riscaldamento del vano di cottura.....	8	Consigli per la cottura in forno e al grill.....	29
Pulizia degli accessori	8	Cottura delicata.....	30
Attivare e disattivare il forno	9	Consigli per la cottura delicata	31
Accensione	9	Sformato, gratin, toast	31
Spegnimento.....	9	Cibi pronti.....	31
Regolazione del forno	9	Ricette speciali.....	32
Tipi di riscaldamento	9	Scongelamento	32
Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura..	10	Essiccare per la conservazione.....	32
Impostazione del riscaldamento rapido	10	Sterilizzazione per conserve.....	33
Funzioni durata.....	11	Acrilamide negli alimenti	34
Breve spiegazione dell'impostazione delle funzioni durata	11	Pietanze sperimentate	34
Impostazione del contaminuti.....	11	Cottura al forno	34
Impostazione della durata.....	11	Cottura al grill	35
Rinvio dell'ora di fine	11		
Impostazione dell'ora	12		
Memory.....	12		
Memorizzazione delle impostazioni nella funzione Memory....	12		
Avvio della Memory	12		
Impostazione Sabbat	13		
Avviare l'impostazione Sabbat	13		
Sicurezza bambino.....	13		
Impostazioni di base	13		
Modifica delle impostazioni di base.....	14		
Spegnimento automatico.....	14		
Sistema di pulizia	15		
Prima della pulizia.....	15		
Impostazione del livello di pulizia	15		
Al termine della pulizia.....	15		
Cura e manutenzione	15		
Detergente.....	15		
Sgancio e riaggancio dei supporti	16		
Sgancio e riaggancio della porta del forno	16		
Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta.....	17		
Che cosa fare in caso di guasto?	18		
Tabella guasti	18		
Sostituzione della lampadina superiore del forno	18		
Copertura in vetro.....	18		
Servizio di assistenza tecnica.....	19		
Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)	19		

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.bosch-home.com e l'eShop www.bosch-eshop.com

⚠ Norme di sicurezza

Leggere con attenzione le presenti istruzioni per l'uso. Conservare con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio. Nel caso in cui cediate l'apparecchio a terzi, allegare anche le istruzioni corrispondenti.

Prima del montaggio

Danni imputabili al trasporto

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

Allacciamento elettrico

L'allacciamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Avvertenze per la sicurezza

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di alimenti.

Adulti e bambini non devono assolutamente mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza qualora,

- non siano nelle condizioni fisiche e mentali adatte o
- non possiedano esperienza e conoscenze adeguate.

Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio.

Vano di cottura caldo

Pericolo di scottature!

- Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura e le resistenze. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Possibile fuoriuscita di vapore caldo. Tenere lontano i bambini.
- Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. I vapori dell'alcol nel vano di cottura potrebbero prendere fuoco. Utilizzare con moderazione bevande ad alta gradazione alcolica e aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Pericolo di incendio!

- Non riporre oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Spegnerne l'apparecchio. Staccare la spina o disattivare il fusibile della scatola dei fusibili.
- Durante il preriscaldamento non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata. All'apertura della porta dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno. Quest'ultima potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco. Fermare sempre la carta da forno con una stoviglia o una teglia. Ricoprire con carta da forno solo la superficie necessaria. La carta da forno non deve fuoriuscire dall'accessorio.

Pericolo di corto circuito!

Il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici non deve mai essere intrappolato nella porta calda dell'apparecchio. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi.

Pericolo di bruciature!

Non versare mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo bollente.

Accessori e stoviglie caldi

Pericolo di scottature!

Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie caldi dal vano di cottura servendosi delle apposite presine.

Riparazioni effettuate in modo improprio

Pericolo di scariche elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Cause dei danni

Attenzione!

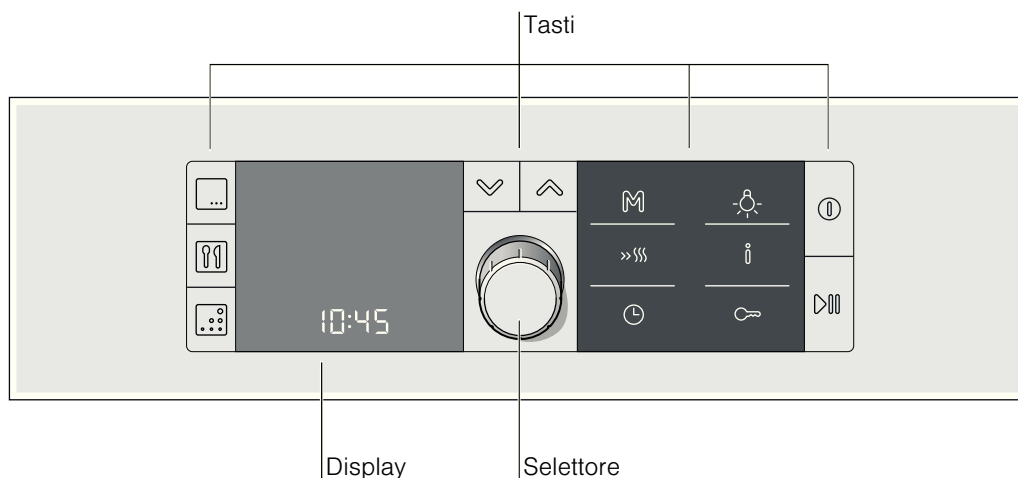
- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo del vano di cottura. Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.
- Acqua nel vano di cottura caldo: non versare mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.
- Alimenti umidi: non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Lo smalto viene danneggiato.
- Succo della frutta: durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie indelebili. Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.
- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta: il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Anche se la porta dell'apparecchio è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.
- Guarnizione del forno molto sporca: se la guarnizione del forno è molto sporca, durante il funzionamento la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione del forno.
- Utilizzo della porta del forno come superficie d'appoggio: non appoggiarsi né sedersi sulla porta del forno aperta. Non posare stoviglie o accessori sulla porta del forno.
- Trasporto dell'apparecchio: non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

Il Suo nuovo forno

Viene qui presentato e descritto il Suo nuovo forno. Viene illustrato il funzionamento del pannello comandi e dei singoli elementi di comando. Inoltre, vengono fornite informazioni relative al vano di cottura e agli accessori.

Pannello comandi

È qui fornito uno schema generale del pannello comandi. A seconda del modello è possibile che vi siano alcune differenze nei vari dettagli.



Tasti

Sotto ciascun tasto è presente un sensore. Non premere con troppa forza. Toccare solo il simbolo corrispondente.

Simbolo	Funzione del tasto
	Selezionare il tipo di riscaldamento e la temperatura
	Selezionare la programmazione automatica
	Selezionare il sistema di pulizia
	Scendere di una riga
	Salire di una riga
	Tenendo premuto a lungo si seleziona la Memory Premendo brevemente si avvia la Memory
	Impostazione del riscaldamento rapido
	Aprire e chiudere il menu Funzioni durata
	Attivare e disattivare la lampadina del forno
	Premendo brevemente si verifica la temperatura Tenendo premuto a lungo si apre e chiude il menu Impostazioni di base
	Attivare/disattivare la sicurezza bambino
	Attivare e disattivare il forno
	Premendo brevemente si avvia/sospende il funzionamento Tenendo premuto a lungo si interrompe il funzionamento

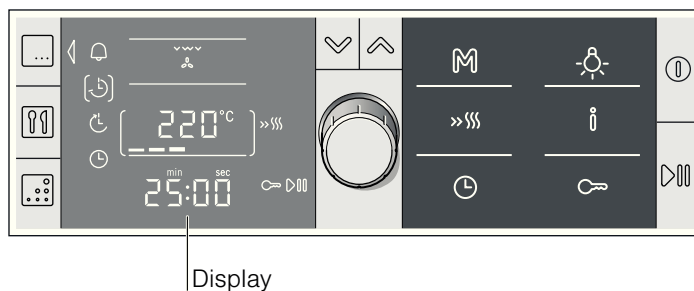
Selettore

Il selettore permette di modificare tutti i valori predefiniti e i valori di impostazione. Le parentesi nel campo di impostazione indicano il valore modificabile.

Il selettore è una manopola a scomparsa. Premere per estrarlo e reinserirlo.

Display

Il display è suddiviso in diversi settori.



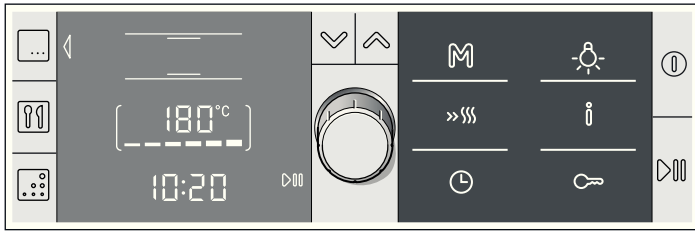
- Campo a sinistra = funzioni durata
Quando si apre il menu delle funzioni durata, in questo campo viene visualizzato il simbolo corrispondente. All'esterno a sinistra viene visualizzata una freccia \downarrow relativa alla modalità di funzionamento selezionata.
- Campo centrale = campo di impostazione
1^a riga = indicatore dei tipi di riscaldamento
2^a riga = indicatore della temperatura
3^a riga = indicatore dell'ora
Con i tasti di navigazione \downarrow e \uparrow è possibile passare da una riga all'altra. La riga attiva è contrassegnata da parentesi a sinistra e a destra. Il valore tra parentesi può essere modificato con il selettore.
- Campo a destra = indicatore
In questo campo vengono visualizzati i simboli relativi alle varie funzioni, ad es. per la sicurezza bambino impostata, il riscaldamento rapido, ecc.

Controllo della temperatura

Le cinque barre del controllo della temperatura indicano le fasi di riscaldamento o il calore residuo nel vano di cottura.

Controllo del riscaldamento

Il controllo del riscaldamento mostra l'aumento della temperatura all'interno del vano di cottura. Quando tutte le barre sono piene è il momento giusto per mettere la pietanza in forno.



Con i livelli grill e di pulizia le barre non compaiono.

Durante la fase di riscaldamento è possibile visualizzare la temperatura di riscaldamento corrente mediante il tasto **i**. Per effetto dell'inerzia termica, la temperatura visualizzata può discostarsi leggermente dal valore di temperatura effettiva nel vano di cottura.

Calore residuo

Dopo lo spegnimento, il controllo della temperatura indica il calore residuo all'interno del vano di cottura. Quando le cinque barre sono visibili sul display, nel vano di cottura è stata raggiunta una temperatura di circa 300 °C. L'indicatore si spegne quando la temperatura scende fino a circa 60 °C.

Vano di cottura

Nel vano di cottura si trova la lampadina del forno. Una ventola di raffreddamento impedisce il surriscaldamento del forno.

Lampadina del forno

Durante il funzionamento, la lampadina all'interno del vano di cottura è accesa. Con temperature impostate fino a 60 °C la lampadina si spegne consentendo così una regolazione accurata.

Quando si apre la porta del forno, la lampadina si accende. Per spegnere e accendere la lampadina premere il tasto **☼**.

Ventola di raffreddamento

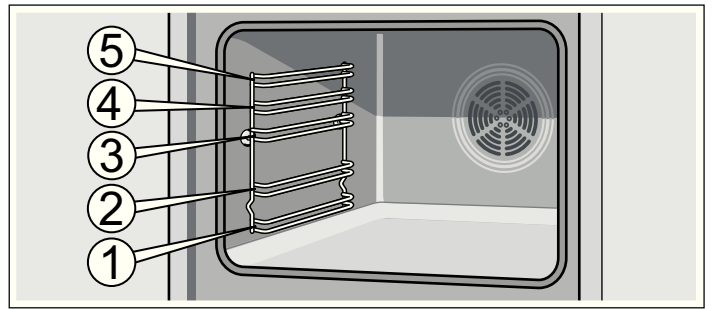
La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce attraverso la porta. Attenzione! Non coprire le fessure di aerazione. In caso contrario, il forno si surriscalda.

Terminato il funzionamento, la ventola di raffreddamento resta attiva per un periodo di tempo prestabilito, in modo da consentire un raffreddamento più rapido del vano di cottura.

Accessori

L'accessorio può essere inserito nel forno a 5 differenti livelli.

È possibile estrarre gli accessori per due terzi della loro lunghezza, senza pericolo che si ribaltino, in modo da poter afferrare facilmente le pietanze.




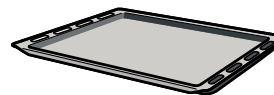
Quando si surriscaldano, gli accessori possono deformarsi, ma riacquistano la forma originale non appena si raffreddano, senza alcuna conseguenza sul funzionamento.

Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o in Internet. Indicare il numero HEZ.



Griglia

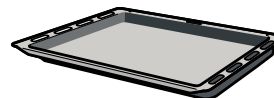
Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti, carni alla griglia e piatti surgelati. Inserire la griglia con la curvatura rivolta verso il basso .



Teglia smaltata

Per dolci e biscottini.

Infornare la teglia con la smussatura rivolta verso la porta del forno.



Leccarda

Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni. Può essere utilizzata anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia.

Infornare la leccarda con la smussatura rivolta verso la porta del forno.

Accessori speciali

Gli accessori speciali sono in vendita presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati. Nei nostri opuscoli o sul nostro sito Internet è disponibile una ricca offerta di accessori per il forno. La disponibilità degli accessori speciali e la possibilità di acquisto on line varia a seconda del paese. Consultare i documenti di vendita per individuare quelli disponibili nel proprio paese.

Non tutti gli accessori speciali sono compatibili con tutti gli apparecchi. Al momento dell'acquisto indicare sempre il codice prodotto (cod. E) dell'apparecchio.

Accessori speciali	Numero HEZ	Tipo di utilizzo
Griglia	HEZ334000	Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti, carni alla griglia e piatti surgelati.
Teglia smaltata	HEZ331000	Per dolci e biscottini. Infornare la teglia con la smussatura rivolta verso la porta del forno.
Leccarda	HEZ332000	Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni. Può essere utilizzata anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia. Infornare la leccarda con la smussatura rivolta verso la porta del forno.

Accessori speciali	Numero HEZ	Tipo di utilizzo
Griglia inseribile	HEZ324000	Per arrosti. Posizionare sempre la griglia nella leccarda in modo da raccogliere il grasso e il sugo della carne che fuoriescono.
Griglia speciale	HEZ325000	Da utilizzare al posto della griglia normale per proteggere il forno dagli schizzi ed evitare che si sporchi eccessivamente. Utilizzare questa griglia speciale solo nella leccarda. Per grigliare sulla griglia speciale: utilizzare soltanto ai livelli di inserimento 1, 2 e 3. Griglia speciale per proteggere dagli spruzzi: inserirla con la leccarda sotto la griglia normale.
Leccarda in vetro	HEZ336000	Una teglia profonda in vetro, utilizzabile anche come piatto da portata.
Teglia per pizza	HEZ317000	Ideale per la preparazione di pizze, prodotti surgelati e dolci rotondi di grandi dimensioni. È possibile utilizzare la teglia per pizza al posto della leccarda. Collocare la teglia sulla griglia e seguire le indicazioni riportate nelle tabelle.
Piastra	HEZ327000	La piastra è ideale per la preparazione di pane, pagnotte e pizza fatti in casa, in particolare se si desidera ottenere un fondo croccante. La piastra deve essere sempre preriscaldata fino alla temperatura raccomandata.
Teglia da forno smaltata con rivestimento antiaderente	HEZ331010	I dolci e i biscotti si staccano più facilmente dalla teglia. Informare la teglia con la smussatura rivolta verso la porta del forno.
Leccarda con rivestimento antiaderente	HEZ332010	I dolci succosi, i biscotti, gli alimenti surgelati e gli arrosti di grandi dimensioni si staccano più facilmente dalla leccarda. Informare la leccarda con la smussatura rivolta verso la porta del forno.
Teglia professionale con griglia inseribile	HEZ333000	Particolarmente adatta alla preparazione di grosse quantità di cibo.
Coperchio per teglia professionale	HEZ333001	Il coperchio rende la teglia un tegame professionale.
Tegame in vetro	HEZ915001	Il tegame in vetro è adatto alla preparazione al forno di brasati e sfornati. È particolarmente adatto alla funzione di programmazione o cottura automatica.
Estensioni telescopiche		
Doppia	HEZ338250	Grazie alle guide di estensione ai livelli 2 e 3 è possibile estrarre l'accessorio senza pericolo che si ribalti.
Tripla	HEZ338352	Grazie alle guide di estensione ai livelli 1, 2 e 3 è possibile estrarre l'accessorio senza pericolo che si ribalti. L'estensione tripla non è adatta ad apparecchi con spiedo girevole.
Estensione totale tripla	HEZ338356	Grazie alle guide di estensione ai livelli 1, 2 e 3 è possibile estrarre del tutto l'accessorio senza pericolo che si ribalti. L'estensione totale tripla non è adatta ad apparecchi con spiedo girevole.
Estensione totale tripla con la funzione Stop	HEZ338357	Grazie alle guide di estensione ai livelli 1, 2 e 3 è possibile estrarre del tutto l'accessorio senza pericolo che si ribalti. Le guide di estensione si innestano in modo tale che l'accessorio possa essere appoggiato facilmente. L'estensione totale tripla con funzione Stop non è adatta ad apparecchi con spiedo girevole.
Rivestimento autopulente per pareti laterali		
Apparecchi con una lampadina	HEZ339020	È possibile attrezzare le pareti laterali in modo che, durante il funzionamento, il vano di cottura si pulisca automaticamente.
Apparecchi con una lampadina e cottura automatica	HEZ339020	È possibile attrezzare le pareti laterali in modo che, durante il funzionamento, il vano di cottura si pulisca automaticamente.
Rivestimento autopulente per parete superiore e pareti laterali		
Apparecchi con una lampadina e resistenza del grill ribaltabile	HEZ329020	È possibile attrezzare la parete superiore e le pareti laterali in modo che, durante il funzionamento, il vano di cottura si pulisca automaticamente.
Apparecchi con due lampadine e resistenza del grill ribaltabile	HEZ329022	È possibile attrezzare la parete superiore e le pareti laterali in modo che, durante il funzionamento, il vano di cottura si pulisca automaticamente.


Accessori speciali	Numero HEZ	Tipo di utilizzo
Apparecchi con una lampadina, resistenza del grill ribaltabile e termometro per arrosti	HEZ329027	È possibile attrezzare la parete superiore e le pareti laterali in modo che, durante il funzionamento, il vano di cottura si pulisca automaticamente.
Filtro vapori	HEZ329000	Dotando il proprio forno del filtro vapori è possibile filtrare le particelle di grasso presenti nell'aria di scarico riducendo la formazione di cattivi odori. Solo per apparecchi con 6, 7 o 8 come seconda cifra del codice prodotto (ad es. HBA38B750).
Set a vapore	HEZ24D300	Per cucinare in modo delicato la verdura e il pesce.
Articoli del servizio di assistenza tecnica		di assistenza tecnica, i rivenditori specializzati o tramite l'e-shop nel sito Internet dei singoli paesi di residenza. Indicare il codice articolo.
I detersivi adatti per la cura e la pulizia degli elettrodomestici o degli altri accessori si possono acquistare presso il servizio		
Panno per superfici in acciaio inossidabile	Cod. articolo 311134	Impedisce che lo sporco si accumuli e, grazie all'olio speciale con il quale è imbevuto, le superfici degli apparecchi in acciaio inossidabile risultano splendenti.
Gel per la pulizia del grill e del forno	Cod. articolo 463582	Per la pulizia del vano di cottura. Il gel è inodore.
Panno in microfibra a nido d'ape	Cod. articolo 460770	Particolarmente adatto alla pulizia delle superfici delicate, quali ad. es. vetro, vetroceramica, acciaio inossidabile o alluminio. Il panno in microfibra rimuove lo sporco misto ad acqua e grasso in una sola passata.
Blocco di sicurezza della porta	Cod. articolo 612594	Per impedire che i bambini aprano la porta del forno. Il blocco di sicurezza viene fissato in modo diverso a seconda del tipo di apparecchio. Consultare il foglio allegato al blocco di sicurezza della porta.

Primo utilizzo del forno




In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che occorre fare prima di iniziare a cucinare per la prima volta.

- Impostare l'ora
- Riscaldare il vano di cottura
- Pulire gli accessori
- Leggere le avvertenze relative alla sicurezza riportate all'inizio delle istruzioni per l'uso. Sono molto importanti.

Impostazione dell'ora


Dopo aver effettuato l'allacciamento dell'apparecchio nuovo, il display visualizza il simbolo  e **00:00**. Una volta impostata l'ora, il forno è pronto per l'utilizzo.










1. Premere il tasto .
Il simbolo dell'ora [] è racchiuso tra parentesi e compare [**12:00**].
2. Impostare l'ora attuale servendosi del selettore.
3. Premere il tasto .
L'ora attuale viene acquisita.

Avvertenza: Per modificare l'ora, vedere il capitolo *Funzioni durate*.

Riscaldamento del vano di cottura

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, riscaldare il vano di cottura vuoto tenendolo chiuso. Impostare il tipo di riscaldamento  Riscaldamento sup./inf. e una temperatura pari a 240 °C.

Controllare che il vano di cottura sia sgombro dai resti dell'imballaggio, quali ad es. le palline di polistirolo.

1. Premere il tasto .
Vengono proposti il tipo di riscaldamento  Aria calda 3D e 160 °C. Il tipo di riscaldamento viene indicato tra parentesi.
2. Servendosi del selettore, modificare il tipo di riscaldamento impostando  Riscaldamento sup./inf.
3. Passare alla temperatura mediante il tasto .
La temperatura viene indicata tra parentesi.
4. Modificare la temperatura e portarla a 240 °C servendosi del selettore.
5. Premere il tasto .
L'apparecchio entra in funzione. Sul display compare il simbolo .
6. Trascorsi 60 minuti, spegnere il forno con il tasto .

Le barre del controllo della temperatura indicano il calore residuo nel vano di cottura.

Pulizia degli accessori

Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli accuratamente con una soluzione alcalina di lavaggio molto calda e un panno morbido.

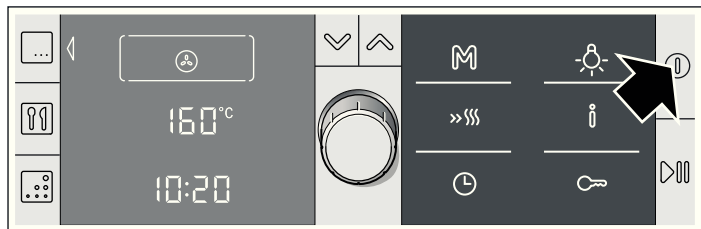
Attivare e disattivare il forno

Attivare e disattivare il forno mediante il tasto ①.

Accensione

Premere il tasto ①.

Il display visualizza il simbolo ② per il tipo di riscaldamento Aria calda 3D e la temperatura di 160 °C come impostazioni predefinite.



È possibile avviare subito questa impostazione oppure

- impostare un tipo di riscaldamento o una temperatura diversi
- selezionare un programma con il tasto ③
- selezionare il sistema di pulizia con il tasto ④
- avviare un'impostazione Memory memorizzata mediante il tasto M.

Per le istruzioni relative all'impostazione, consultare i singoli capitoli.

Spegnimento

Premere il tasto ①. Il forno si spegne.

Regolazione del forno

Questo capitolo illustra

- i tipi di riscaldamento disponibili per il forno
- come impostare un tipo di riscaldamento o una temperatura
- e come impostare il riscaldamento rapido.

Tipi di riscaldamento

Il forno dispone di un'ampia scelta di tipi di riscaldamento che consente di scegliere il tipo di cottura ottimale per ogni pietanza.


Tipo di riscaldamento e ambito di temperatura	Utilizzo
② Aria calda 3D 30-275 °C	Per dolci e biscotti su 1-3 livelli. La ventola distribuisce all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno.
② Aria calda eco* 30-275 °C	Per dolci e biscotti, sfornati, Prodotti surgelati e cibi pronti, carne e pesce, su un livello senza preriscaldare. La ventola distribuisce uniformemente nel vano di cottura il calore della resistenza circolare generato ottimizzando l'energia.
☐ Riscaldamento sup./inf. 30-300 °C	Per dolci, sfornati e arrostiti magri, ad es. di manzo o selvaggina, su un solo livello. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.
② Cottura Hydro 30-300 °C	Per impasti lievitati, ad es. pane, pagnotte o treccia lievitata e per pasta da bigné, ad es. bigné o Pan di Spagna. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso. L'umidità degli alimenti si trasforma in vapore acqueo all'interno del vano cottura.




* Tipo di riscaldamento con cui è stata definita la classe di efficienza energetica secondo EN50304.

Tipo di riscaldamento e ambito di temperatura	Utilizzo
② Funzione cottura pizza 30-275 °C	Per la preparazione rapida di prodotti surgelati senza preriscaldamento, ad esempio pizza, patate fritte o strudel. Il calore proviene dal basso e dalla resistenza circolare situata nella parete posteriore.
☐ Riscaldamento inferiore 30-300 °C	Per ultimare la cottura, ridurre e dorare. Il calore viene distribuito dal basso.
② Grill ventilato 30-300 °C	Per la cottura arrostito di carne, pollame e pesci interi. La resistenza grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola fa sì che l'aria calda avvolga gli alimenti.
☐ Grill, superficie grande Livelli grill 1,2 o 3	Per grigliare bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. Si riscalda l'intera superficie al di sotto della resistenza grill.
☐ Grill, superficie piccola Livelli grill 1,2 o 3	Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. La parte centrale della resistenza grill si scalda.
② Scongellamento 30-60 °C	Per scongelare, ad esempio carne, pollame, pane e dolci. La ventola fa sì che l'aria calda avvolga gli alimenti.
☐ Scaldavivande 60-100 °C	Per mantenere in caldo i cibi già cotti.

* Tipo di riscaldamento con cui è stata definita la classe di efficienza energetica secondo EN50304.

Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

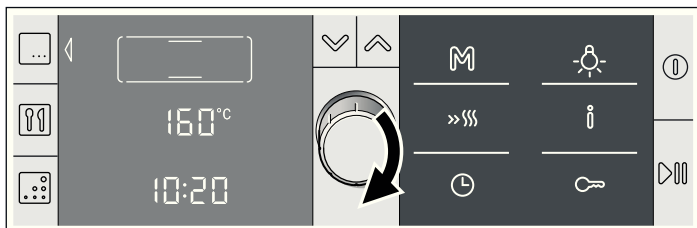
Esempio nella figura: impostazione  Riscaldamento sup./inf., 180 °C.


Attivare il forno con il tasto  o premere il tasto . Il display visualizza il simbolo predefinito  per Aria calda 3D e la temperatura di 160 °C.

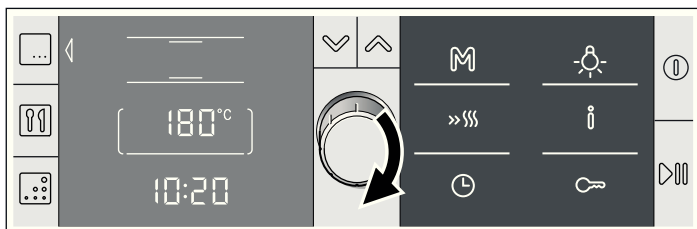
È possibile avviare subito questa impostazione con il tasto .



Se si desidera impostare un altro tipo di riscaldamento o una temperatura diversa, procedere nel modo seguente.

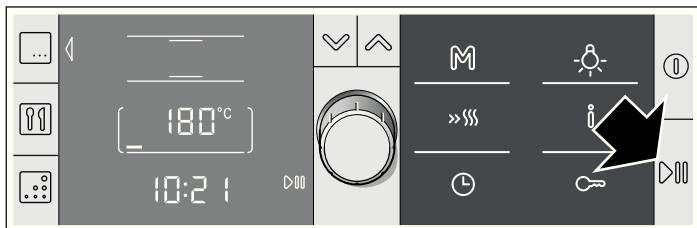
1. Servendosi del selettore, impostare il tipo di riscaldamento desiderato.




2. Passare alla temperatura mediante il tasto .
La temperatura o il livello grill vengono indicati tra parentesi.
3. Modificare la temperatura predefinita servendosi del selettore.



4. Premere il tasto .
L'apparecchio entra in funzione. Sul display compare il simbolo .




5. Quando la pietanza è pronta, spegnere il forno con il tasto  o selezionare di nuovo una modalità di funzionamento e impostarla.


Modifica della temperatura o del livello grill

È sempre possibile. Modificare la temperatura o il livello grill servendosi del selettore.




Verifica della temperatura di riscaldamento

Premere brevemente il tasto . Viene mostrata per alcuni secondi la temperatura attuale del vano di cottura.


Apertura della porta del forno durante il funzionamento

Il funzionamento si arresta. Il simbolo  lampeggia. Una volta chiusa la porta, l'apparecchio riprende a funzionare.

Funzione pausa

Premere brevemente il tasto . Il forno è in pausa. Il simbolo  lampeggia. Premere di nuovo il tasto , il forno riprende a funzionare.

Interruzione del funzionamento

Tenere premuto il tasto  finché non compaiono Aria calda 3D e 160 °C. È possibile effettuare una nuova impostazione.

Impostazione della durata

Vedere il capitolo *Funzioni durata*, Impostare durata.





Rinvio dell'ora di fine

Vedere il capitolo *Funzioni durata*, Rinvio dell'ora di fine.

Impostazione del riscaldamento rapido

Il riscaldamento rapido non è adatto a tutti i tipi di riscaldamento.

Tipi di riscaldamento appropriati



-  Aria calda 3D
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Cottura Hydro
-  Livello pizza


Viene emesso un breve segnale acustico per indicare che il tipo di riscaldamento selezionato non è adatto al riscaldamento rapido.

Temperature adatte


Il riscaldamento rapido non funziona quando la temperatura impostata è inferiore a 100 °C. Nel caso in cui la temperatura nel vano di cottura sia di poco inferiore alla temperatura impostata, il riscaldamento rapido non è necessario e non si attiva.

Impostazione del riscaldamento rapido


Premere il tasto corrispondente al riscaldamento rapido . Accanto alla temperatura impostata compare il simbolo . Iniziano a comparire le barre del controllo della temperatura.

Quando tutte e cinque le barre sono visibili sul display, il riscaldamento rapido è terminato. Viene emesso un breve segnale acustico. Il simbolo  si spegne. Introdurre la pietanza nel vano di cottura.


Avvertenze

- Se si modifica il tipo di riscaldamento, la fase di riscaldamento rapido si interrompe.
- La durata impostata inizia a scorrere subito dopo l'avvio, indipendentemente dal riscaldamento rapido.
- Durante la fase di riscaldamento rapido è possibile visualizzare la temperatura attuale del vano di cottura mediante il tasto .
- Per ottenere un risultato di cottura uniforme, inserire la pietanza nel vano di cottura soltanto al termine della fase di riscaldamento rapido.



Interruzione del riscaldamento rapido

Premere il tasto . Il simbolo si spegne.




Funzioni durata

Per richiamare il menu Funzioni durata, premere il tasto . Sono possibili le funzioni seguenti:

Se il forno è spento:




-  = impostazione del contaminuti
-  = impostazione dell'ora

Se il forno è acceso:

-  = impostazione del contaminuti
-  = impostazione della durata
-  = rinvio dell'ora di fine

Le parentesi accanto al simbolo indicano che è stata selezionata questa funzione. Dopo l'avvio, le parentesi indicano la funzione durata che attualmente scorre sul display.

Breve spiegazione dell'impostazione delle funzioni durata

1. Aprire il menu premendo il tasto .
2. Con il tasto  selezionare la funzione desiderata.
3. Impostare il valore desiderato servendosi del selettore.
4. Chiudere il menu con il tasto .




La procedura per l'impostazione delle singole funzioni viene descritta nei dettagli in seguito.

Segnale acustico breve

Se non è possibile modificare o impostare un valore, viene emesso un breve segnale acustico.


Impostazione del contaminuti

Il contaminuti funziona indipendentemente dal forno. Lo si può utilizzare e impostare in qualsiasi momento come un normale timer da cucina. Sia che il forno sia acceso o spento.



1. Premere il tasto .
Si apre il menu Funzioni durata. Il simbolo  tra parentesi indica che è stata selezionata la funzione Contaminuti.
2. Impostare il tempo per il contaminuti servendosi del selettore.
3. Con il tasto  chiudere il menu.

Nell'indicatore dell'ora scorre il tempo impostato.



Trascorso il tempo impostato

Viene emesso un segnale acustico. Il tempo impostato è trascorso. L'indicatore visualizza **00:00**. Premere il tasto . L'indicatore si spegne.

Interruzione del tempo impostato

Con il tasto  aprire il menu Funzioni durata. Servendosi del selettore riportare il tempo su **00:00**. Chiudere il menu con il tasto .


Modifica del tempo impostato


Con il tasto  aprire il menu Funzioni durata. Nei secondi successivi, modificare il tempo impostato servendosi del selettore. Chiudere il menu con il tasto .


Impostazione della durata

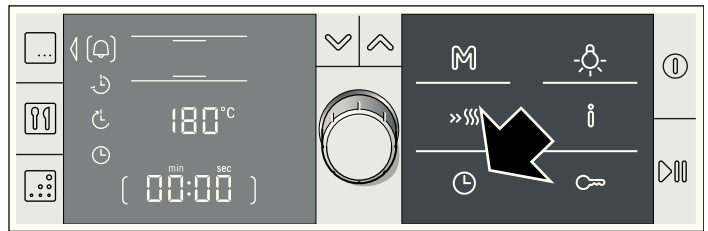
Quando si imposta la durata (tempo di cottura) per una pietanza, una volta trascorso il tempo impostato il funzionamento termina automaticamente. Il forno non si riscalda ulteriormente.



Condizione indispensabile: occorre impostare un tipo di riscaldamento e una temperatura.

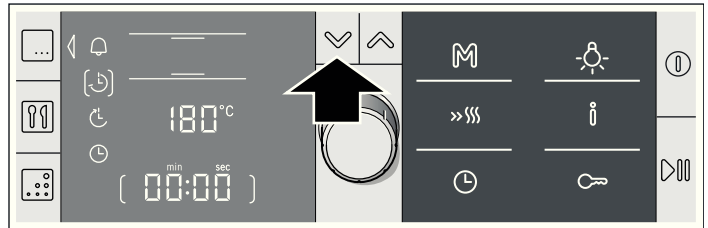
Esempio nella figura: impostazione per  Riscaldamento sup./inf., 180 °C, durata 45 minuti

1. Premere il tasto .

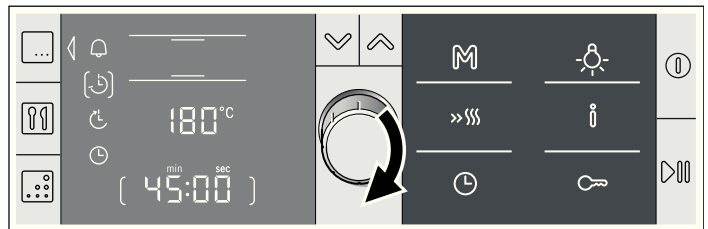
Si apre il menu Funzioni durata. Nella parte sinistra del display vengono visualizzate le funzioni durata. Viene selezionata la funzione contaminuti .





2. Con il tasto  passare alla  durata.




3. Impostare la durata della cottura servendosi del selettore.







4. Premere il tasto .
Il menu Funzioni durata viene chiuso.
5. Se la cottura non è ancora avviata, premere il tasto .
Viene visualizzato lo scorrere della durata.





La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il forno non si riscalda ulteriormente. La durata visualizzata è **00:00**. Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto .

Interruzione della durata

Aprire il menu premendo il tasto . Con il tasto  passare alla durata  e con il selettore impostare la durata su **00:00**. Chiudere il menu con il tasto .

Modifica della durata

Aprire il menu premendo il tasto . Con il tasto  passare alla durata  e modificarla servendosi del selettore. Chiudere il menu con il tasto .

Rinvio dell'ora di fine

È possibile rinviare l'ora di fine con

- tutti i tipi di riscaldamento
- molti programmi
- e con il sistema di pulizia

Esempio: alle ore 9.30 si introduce la pietanza nel vano di cottura. La cottura dura 45 minuti e alle ore 10.15 la pietanza è pronta. Tuttavia, si desidera che sia pronta alle ore 12.45.

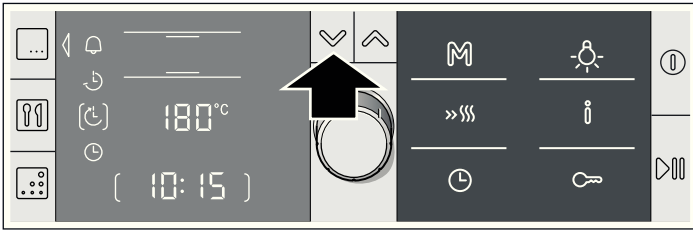
Spostare l'ora di fine cottura dalle 10.15 alle 12.45. La cottura inizia alle ore 12.00 e termina alle ore 12.45.

È importante ricordare che gli alimenti facilmente deperibili non possono rimanere troppo a lungo nel vano di cottura.

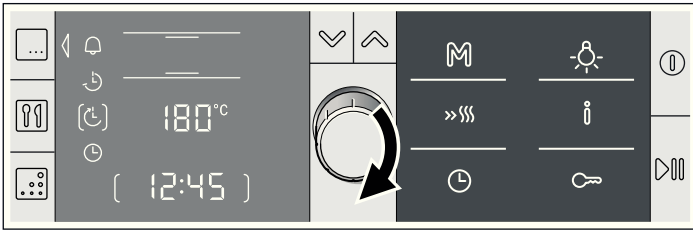
Rinvio dell'ora di fine

Condizione indispensabile: è impostata una durata. Il forno è ancora inattivo. Il menu Funzioni durata ⏸ è aperto.

1. Con il tasto ⏴ passare all'ora di fine [⌚].



2. Posticipare l'ora di fine servendosi del selettore.



3. Con il tasto ⏸ chiudere il menu Funzioni durata.
4. Confermare con il tasto ▶▶▶.

Il forno è in modalità standby [⌚]. L'indicatore dell'ora visualizza l'ora di fine cottura. Non appena il forno inizia a funzionare la durata scorre in primo piano.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il forno non si riscalda ulteriormente. L'indicatore dell'ora visualizza 00:00. Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto ⏸.

Correzione dell'ora di fine cottura

Questa operazione è possibile solo finché il forno si trova in standby [⌚]. Aprire il menu con il tasto ⏸. Passare all'ora di

fine con il tasto ⏴. Correggere l'ora di fine cottura servendosi del selettore. Chiudere il menu con il tasto ⏸.

Interruzione dell'ora di fine

Questa operazione è possibile finché il forno si trova in standby. Aprire il menu con il tasto ⏸ e passare all'ora di fine cottura con il tasto ⏴. Ruotare il selettore verso sinistra fino all'ora di fine cottura attuale. La durata scorre immediatamente.

Impostazione dell'ora

Per poter impostare o modificare l'ora il forno deve essere spento.

Dopo un'interruzione di corrente

Dopo un'interruzione di corrente, il display visualizza [⏸] e 00:00. Impostare l'ora attuale.

1. Premere il tasto ⏸.
Il display visualizza la funzione selezionata [⏸] e [12:00].
2. Impostare l'ora attuale servendosi del selettore.
3. Confermare con il tasto ⏸.
Sul display viene visualizzata l'ora.

Modifica dell'ora

Se si desidera modificare l'ora, ad esempio da ora legale a ora solare:

1. Premere il tasto ⏸.
Si apre il menu Funzioni durata.
2. Con il tasto ⏴ passare all'ora [⏸].
3. Impostare l'ora attuale servendosi del selettore.
4. Premere il tasto ⏸.
Sul display viene visualizzata l'ora.

Come nascondere l'ora

L'ora può essere nascosta. In questo modo viene visualizzata solo se il forno è acceso. Consultare a questo proposito il capitolo *Impostazioni di base*.

Memory

Con la funzione Memory è possibile memorizzare l'impostazione per una pietanza e richiamarla ogni volta che lo si desidera.

La funzione Memory è utile quando si prepara spesso una pietanza.

Memorizzazione delle impostazioni nella funzione Memory

Non è possibile memorizzare il sistema di pulizia.

1. Impostare il tipo di riscaldamento, la temperatura ed eventualmente una durata per la pietanza desiderata. Non avviare. Se si desidera memorizzare un programma: selezionare il programma e impostare il peso. Non avviare.
2. Tenere premuto il tasto M finché sul display non si illumina il simbolo M. Tale processo dura qualche secondo.

L'impostazione è memorizzata e può essere avviata in qualunque momento.

Memorizzazione di un'altra impostazione

Impostare nuovamente e salvare. Le vecchie impostazioni vengono sovrascritte.

Avvio della Memory

Le impostazioni memorizzate per le proprie ricette possono essere avviate in qualunque momento.

1. Premere brevemente il tasto M.
Vengono visualizzate le impostazioni memorizzate.
2. Premere il tasto ▶▶▶.
L'impostazione Memory si avvia.

Modifica delle impostazioni

È sempre possibile. La volta successiva in cui si avvia la Memory, viene nuovamente visualizzata l'impostazione memorizzata in origine.





Impostazione Sabbat






Con questa impostazione, il forno funziona in modalità Riscaldamento sup./inf. a una temperatura costante compresa tra 85 °C e 140 °C. È possibile impostare una durata compresa tra 24 e 73 ore.

Durante questo arco di tempo gli alimenti vengono tenuti in caldo nel vano di cottura senza che occorra attivarlo o disattivarlo.

Avviare l'impostazione Sabbat

Condizione indispensabile: nelle impostazioni di base è attivo "Impostazione Sabbat sì". Vedere il capitolo *Impostazioni di base*.

1. Premere il tasto .
Il display propone  Aria calda 3D, 160 °C.
2. Ruotare a sinistra il selettore su  Impostazione Sabbat.
3. Passare alla regolazione della temperatura premendo il tasto  e impostare la temperatura desiderata servendosi del selettore.

4. Aprire con il tasto  il menu Funzioni durata e passare alla durata con il tasto  [].
L'impostazione predefinita è 27:00 ore.
5. Servendosi del selettore, impostare la durata desiderata.
6. Premere il tasto .
Il menu Funzioni durata viene chiuso.
7. Premere il tasto .
L'impostazione Sabbat si avvia. La barra di stato visualizza lo scorrere della durata.


La durata è trascorsa

Il forno non si riscalda ulteriormente.

Rinvio dell'ora di fine

Non è possibile rinviare l'ora di fine cottura.



Interruzione dell'impostazione Sabbat

Tenere premuto il tasto  finché non compaiono Aria calda 3D, 160 °C. È possibile effettuare una nuova impostazione.

Sicurezza bambino


Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere il forno o modificare una impostazione, l'apparecchio è dotato di una sicurezza bambino.



Attivazione della sicurezza bambino

Tenere premuto il tasto chiave  finché non compare il simbolo . Tale processo dura ca. 4 secondi.

Il pannello comandi è bloccato.

Rimozione del blocco























Tenere premuto il tasto chiave  finché il simbolo non scompare. È possibile effettuare di nuovo l'impostazione.

Avvertenza: Nonostante la sicurezza bambino sia attiva, è possibile spegnere il forno con  o tenendo premuto il tasto , impostare il contaminuti e disattivare il segnale acustico.

Impostazioni di base

L'apparecchio dispone di diverse impostazioni di base che si possono regolare di volta in volta in base alle proprie esigenze.

Avvertenza: La tabella contiene tutte le impostazioni di base e le possibilità di modifica. A seconda della dotazione dell'apparecchio, sul display vengono visualizzate solo le impostazioni di base disponibili.

Funzione	Impostazioni di base	Possibilità
 Segnale acustico al termine della durata impostata	 = 2 minuti	 = 10 secondi  = 2 minuti  = 5 minuti
 Tono di conferma in seguito alla pressione di un pulsante	 = off	 = off*  = on *Eccezione: durante l'attivazione e la disattivazione viene sempre emesso un segnale acustico.
 Intensità dell'illuminazione del display	 = giorno	 = notte  = medio  = giorno
 Indicatore dell'ora, se il forno è spento	 = on	 = off* * Compare l'ora finché è visualizzato il calore residuo.  = on
 Lampada del forno durante l'uso	 = on	 = off  = on

Funzione	Impostazioni di base	Possibilità
c 6 Dopo la chiusura della porta il forno riprende a funzionare	1 = il funzionamento prosegue automaticamente	0 = proseguire la cottura con ►► 1 = il funzionamento prosegue automaticamente
c 7 Bloccaggio porta aggiuntiva con sicurezza bambini	0 = no	0 = no 1 = sì
c 8 Durata di postfunzionamento della ventola di raffreddamento.	2 = medio	1 = breve 2 = medio 3 = lunga 4 = molto lunga
c 9 Parete superiore e pareti laterali autopulenti aggiunte	1 = sì	0 = no 1 = sì
c 10 Estensioni telescopiche aggiunte	0 = no	0 = no 1 = sì
c 11 Ripristinare le impostazioni di base annullando tutte le modifiche	0 = no	0 = no 1 = sì
c 12 Impostazione Sabbat	0 = no	0 = no 1 = sì

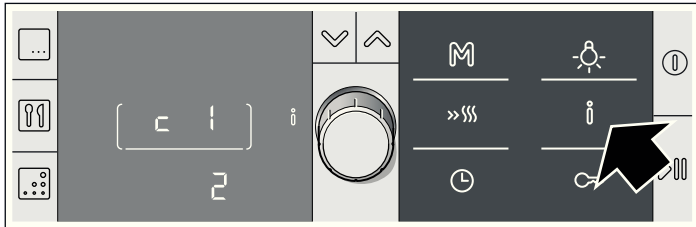
Modifica delle impostazioni di base

Condizione indispensabile: il forno deve essere spento.

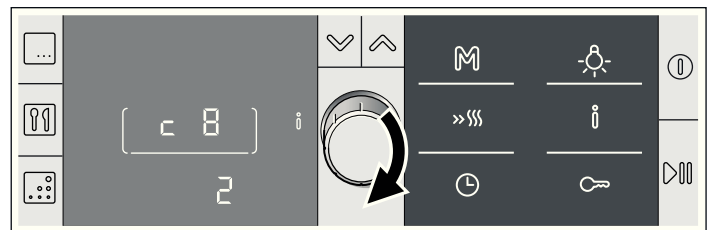
Per conoscere il significato dei numeri, consultare la tabella contenente le impostazioni di base.

Esempio nella figura: modificare l'impostazione di base del postfunzionamento della ventola da medio a breve.

1. Tenere premuto il tasto **i** per circa 4 secondi finché il display non visualizza la prima impostazione di base.

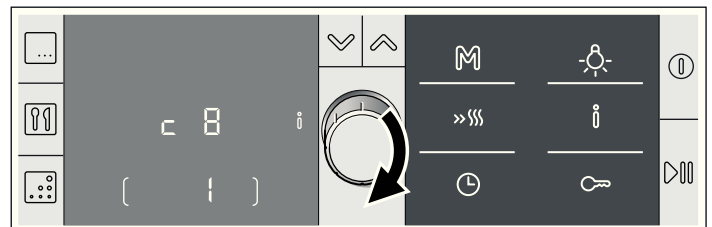


2. Servendosi del selettore, selezionare l'impostazione di base desiderata



3. Premere il tasto **∨**.

4. Con il selettore modificare l'impostazione di base.



5. Per modificare altre impostazioni di base, procedere come descritto nei punti da 2 a 4.

6. Tenere premuto il tasto **i** finché non compare l'ora. Questa operazione dura circa quattro secondi. Tutte le modifiche sono memorizzate.

Interruzione

Premere il tasto **⓪**. Le modifiche non vengono acquisite.

Spegnimento automatico

Il forno dispone di una funzione di spegnimento automatico che si attiva se non è stata impostata una durata e le impostazioni non sono state modificate per un periodo di tempo prolungato. Quando questo avviene, dipende dal parametro impostato per la temperatura o il livello grill.

Spegnimento attivo

Sul display viene visualizzato **FB**. Il funzionamento viene interrotto.

Per cancellare l'indicazione, premere un tasto qualsiasi. È possibile effettuare una nuova impostazione.

Avvertenza: Se viene impostata una durata, al termine di questa il forno smette di riscaldarsi. La funzione di spegnimento automatico non è necessaria.

Sistema di pulizia

Il sistema di pulizia rigenera le superfici autopulenti del vano di cottura.

La parete posteriore del vano di cottura, quella superiore e quelle laterali sono rivestite con uno strato in ceramica altamente porosa in grado di assorbire e neutralizzare gli spruzzi prodotti durante la cottura, quando il forno è in funzione. Se le superfici autopulenti non risultano più sufficientemente pulite, è possibile rigenerarle con il sistema di pulizia.

Livelli di pulizia

È possibile scegliere fra tre livelli di pulizia.

Livello	Grado di pulizia	Durata
1	leggera	ca. 45 minuti
2	media	ca. 1 ora
3	intensiva	ca. 1 ora, 15 minuti

Prima della pulizia


Rimuovere dal vano di cottura le stoviglie e gli accessori.


Pulizia del fondo del vano di cottura

Prima di impostare il sistema di pulizia, pulire le superfici non autopulenti del vano di cottura per evitare che si formino macchie indelebili.

Utilizzare un panno spugna e una soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto. Nel caso in cui il forno sia molto sporco, utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente apposito. Utilizzare esclusivamente quando il vano di cottura è freddo. Non utilizzare mai pagliette d'acciaio o detersivi per forno per la pulizia delle superfici autopulenti.

Impostazione del livello di pulizia

1. Premere il tasto .

Viene proposto il livello di pulizia 3 come impostazione predefinita. Si può avviare subito la pulizia mediante il tasto .


Se si desidera modificare il livello di pulizia procedere nel modo seguente:

2. Impostare il livello di pulizia desiderato servendosi del selettore.



3. Avviare la pulizia con il tasto .

La durata inizia a scorrere.

Al termine della pulizia

Il forno non si riscalda ulteriormente. Il display visualizza .

Interruzione dell'impostazione

Tenere premuto il tasto  finché non compaiono  Aria calda 3D, 160 °C. È possibile effettuare una nuova impostazione.

Correzione del livello di pulizia

Dopo l'avvio non è più possibile modificare il livello di pulizia.

Si consiglia di effettuare la pulizia durante la notte

Per poter utilizzare il forno durante il giorno, impostare la fine della pulizia di notte. Vedere il capitolo *Funzioni durata*, Rinvio dell'ora di fine.

Al termine della pulizia

Quando il vano di cottura si è raffreddato completamente, eliminare i residui di sale dalle superfici autopulenti con un panno umido.

Cura e manutenzione

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo il forno in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia del forno corrette.

Avvertenze

- Lievi differenze di colore sul lato anteriore del forno sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sul pannello della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso della luce della lampada del forno.
- A temperature molto elevate lo smalto viene marcato a fuoco e potrebbero dunque generarsi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento. I bordi delle lamiere sottili non possono essere smaltati integralmente e pertanto è possibile che appaiano grezzi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.

Detergente

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detersivi non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella. Non utilizzare

- detersivi aggressivi o abrasivi,
- detersivi a elevato contenuto di alcol,
- spugnette dure o abrasive,
- detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Settore	Detergente
Parte frontale del forno	Soluzione di lavaggio calda: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detersivi o raschietti per vetro.
Acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume in quanto potrebbero corrodere la superficie. Speciali detersivi per acciaio inox, adatti a superfici calde, sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati. Stendere uno strato sottile di detergente con un panno morbido.
Pannelli delle porte	Detergente per vetro: pulire con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro.
Copertura in vetro della lampadina del forno	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna.

Settore	Detergente
Guarnizione Non rimuovere!	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna. Non sfregare.
Supporti	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.
Estensioni telescopiche	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna o una spazzola. Non lasciare in ammollo e non lavare in lavastoviglie.
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.

Pulizia delle superfici autopulenti del vano di cottura

La parete posteriore del vano di cottura, quella superiore e quelle laterali sono rivestite con uno strato in ceramica altamente porosa in grado di assorbire e neutralizzare gli spruzzi prodotti durante la cottura, quando il forno è in funzione. Il risultato sarà quindi migliore quanto più elevata sarà la temperatura e quanto più a lungo il forno resterà in funzione.

Non utilizzare mai detersivi per forno per la pulizia delle superfici autopulenti.

Se le superfici autopulenti non risultano più sufficientemente pulite, è possibile rigenerarle con il sistema di pulizia. Consultare, a questo proposito, il capitolo *Sistema di pulizia*.

Il leggero scolorimento del rivestimento non influisce in alcun modo sul processo di autopulizia.

Attenzione!

- Non utilizzare detersivi abrasivi. Questi ultimi possono graffiare o danneggiare irreparabilmente lo strato poroso.
- Non utilizzare detersivi per forno per la pulizia del rivestimento in ceramica. Nel caso in cui il detersivo per forno venga accidentalmente a contatto con quest'ultimo, rimuoverlo immediatamente con una spugna e abbondante acqua.

Pulizia del fondo del vano di cottura

Utilizzare un panno spugna e una soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto.

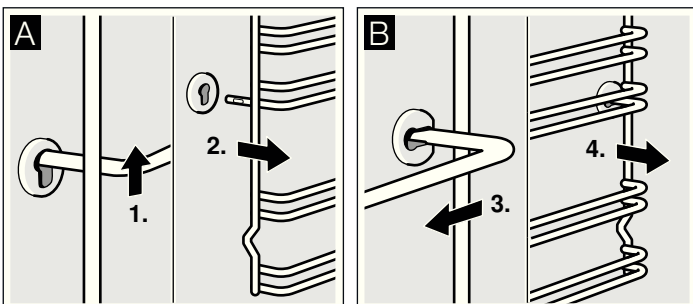
Nel caso in cui il forno sia molto sporco, utilizzare una paglietta d'acciaio o un detersivo apposito. Utilizzare esclusivamente quando il vano di cottura è freddo. Non utilizzare mai pagliette d'acciaio o detersivi per forno per la pulizia delle superfici autopulenti.

Sgancio e riaggancio dei supporti

I supporti possono essere rimossi ai fini della pulizia. Il forno deve essere freddo.

Sgancio dei supporti

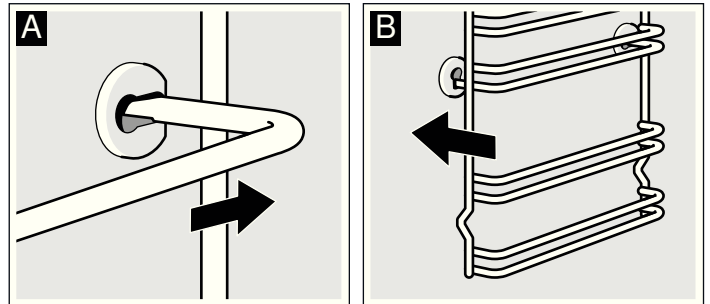
1. Afferrare anteriormente i supporti, sollevarli
2. e sganciarli (figura A).
3. Quindi, tirare in avanti l'intero supporto
4. ed estrarlo (figura B).



Pulire i supporti con una spugna e del detersivo per piatti. In caso di sporco ostinato utilizzare una spazzola.

Riaggancio dei supporti

1. Inserire prima il supporto nell'attacco posteriore, spingere leggermente all'indietro (figura A)
2. e poi agganciare nell'attacco anteriore (figura B).

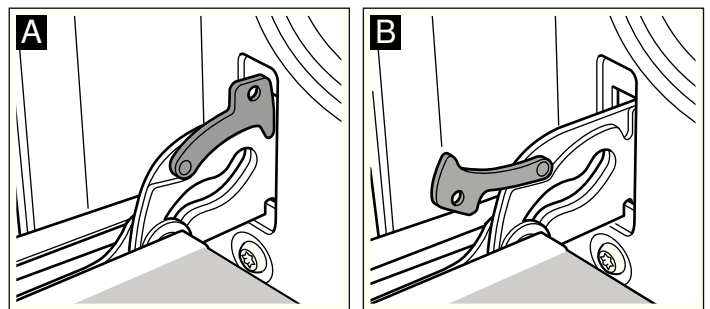


I supporti devono essere inseriti a sinistra e a destra. La sporgenza incurvata deve essere rivolta verso il basso.

Sgancio e riaggancio della porta del forno

È possibile rimuovere la porta del forno a scopo di pulizia o per smontare i pannelli della porta.

Le cerniere della porta del forno sono dotate di una leva di bloccaggio. Quando le leve di bloccaggio sono chiuse (figura A), la porta del forno è bloccata. Non è possibile sganciarla. Quando le leve di bloccaggio sono aperte per consentire la rimozione della porta del forno (figura B), le cerniere sono bloccate. Non è possibile farle scattare.

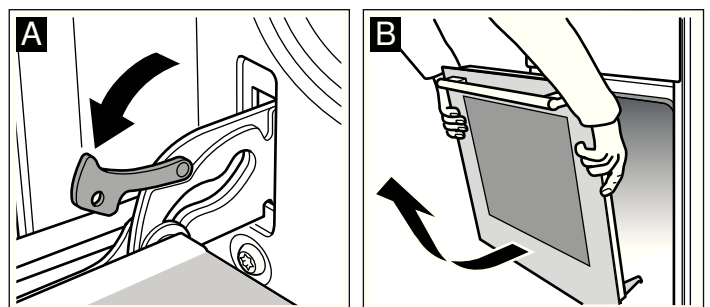


⚠ Pericolo di lesioni!

Se le cerniere non sono bloccate, scattano con una forza maggiore. Controllare che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse e, durante l'estrazione della porta del forno, che siano completamente aperte.

Sgancio della porta

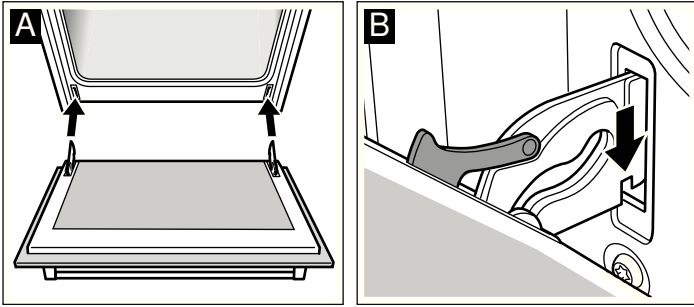
1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Aprire completamente le leve di bloccaggio a destra e a sinistra (figura A).
3. Chiudere la porta del forno fino all'arresto. Afferrarla con entrambe le mani a destra e a sinistra. Chiudere ancora leggermente e rimuoverla (figura B).



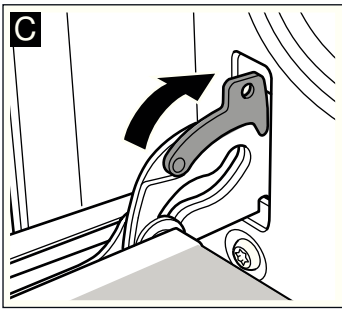
Riaggancio della porta

Riagganciare la porta del forno eseguendo la procedura di sgancio in ordine inverso.

1. Quando si rimonta la porta del forno, controllare che le due cerniere siano inserite nelle aperture corrispondenti (figura A).
2. Le tacche sulla cerniera devono scattare su entrambi i lati (figura B).



3. Richiudere entrambe le leve di bloccaggio (figura C). Chiudere la porta del forno.



⚠ Pericolo di lesioni!

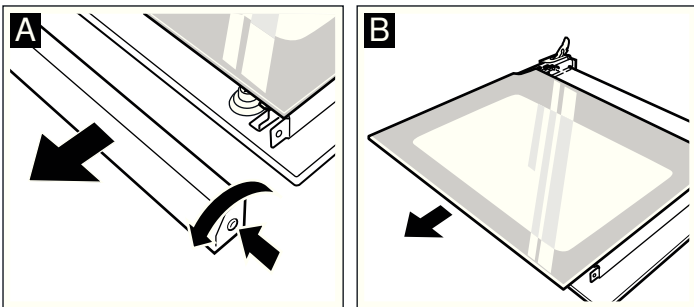
Se la porta del forno cade inavvertitamente o se scatta una cerniera, non toccarla. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

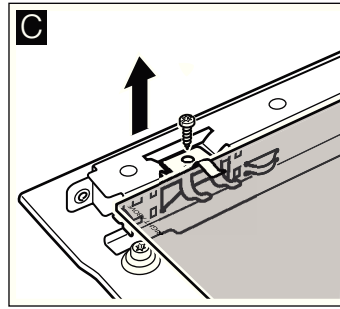
Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta del forno.

Smontaggio

1. Sganciare la porta del forno e riporla su un panno con la maniglia rivolta verso il basso.
2. Svitare la copertura in alto sulla porta del forno a tale scopo svitare le viti a destra e a sinistra (figura A).
3. Sollevare il pannello superiore ed estrarlo (figura B).



4. Svitare le clip a destra e a sinistra. Sollevare il pannello e togliere i supporti (figura C). Estrarre il pannello.



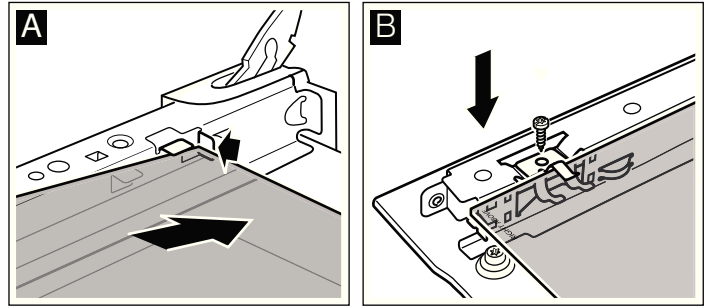
Per la pulizia dei pannelli, utilizzare un detergente apposito per vetri e un panno morbido.

Non utilizzare né detersivi abrasivi o corrosivi né il raschietto per vetro. Il vetro potrebbe danneggiarsi.

Montaggio

Durante il montaggio, fare attenzione che in basso a sinistra la scritta "right above" sia capovolta.

1. Inserire il pannello inclinandolo verso il basso (figura A).
2. Applicare le clip a destra e a sinistra sul pannello e allinearle in modo tale che le molle si trovino sopra il dado e avvitare (fig. B).



3. Inserire da dietro il pannello superiore inclinandolo. Accertarsi che la superficie liscia sia rivolta verso l'esterno.
4. Applicare e avvitare la protezione.
5. Rimontare la porta del forno

Il forno potrà essere nuovamente utilizzato soltanto dopo aver montato correttamente i pannelli.

Che cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica un'anomalia, si tratta spesso di un problema facilmente risolvibile. Prima di contattare il servizio di assistenza tecnica, consultate la tabella in quanto potreste essere in grado di risolvere il problema da soli.

Tabella guasti

Se un piatto non riesce in modo ottimale, consultare il capitolo *Testati nel nostro laboratorio* che contiene molti suggerimenti e avvertenze per la preparazione delle pietanze.

Guasto	Possibile causa	Avvertenza/Rimedio
L'apparecchio non funziona.	Il fusibile è difettoso	Controllare nella scatola dei fusibili che il fusibile sia in perfette condizioni.
Il display visualizza 00:00 .	Interruzione di corrente	Impostare nuovamente l'ora.
Il forno non riscalda o non è possibile impostare il tipo di riscaldamento scelto.	Tipo di riscaldamento non riconosciuto	Provare ancora una volta a effettuare la regolazione.
Il forno non riscalda. Nell'indicazione della temperatura viene visualizzato un piccolo quadrato.	Il forno si trova in modalità demo.	Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili e attivarlo nuovamente dopo almeno 20 secondi. Nei 2 minuti successivi, tenere premuto il tasto C per 4 secondi finché il quadrato non scompare dall'indicatore.
Nel display viene visualizzato FB .	È stato attivato lo spegnimento automatico. Il forno non si riscalda ulteriormente.	Premere un tasto qualsiasi.

Messaggi di errore con **E**

Se sul display compare un messaggio di errore con **E**, premere il tasto **⊖** in modo da cancellare il messaggio di errore. Dopo, potrebbe essere necessario impostare

nuovamente l'ora. Se l'errore compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica.

I messaggi di errore seguenti si possono risolvere autonomamente.

Messaggio di errore	Possibile causa	Avvertenza/Rimedio
E011	Si è premuto troppo a lungo un tasto.	Premere tutti i tasti uno alla volta. Verificare che i tasti siano puliti. Se il display continua a visualizzare il messaggio di errore, contattare il servizio di assistenza tecnica.

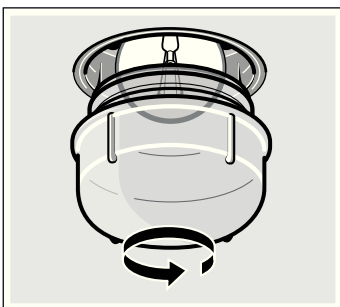
Sostituzione della lampadina superiore del forno

È necessario sostituire le lampadine del forno bruciate. Le lampadine di ricambio termostabili da 40 Watt possono essere acquistate presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati. Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampadine.

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

1. Stendere un canovaccio nel forno freddo per evitare di danneggiarlo.
2. Rimuovere la copertura in vetro ruotando in senso antiorario.



3. Sostituire la lampadina con una dello stesso modello.
4. Avvitare nuovamente la copertura in vetro.
5. Rimuovere il canovaccio e attivare il fusibile.

Copertura in vetro

Se danneggiata, la copertura in vetro deve essere sostituita. Le coperture in vetro adatte possono essere richieste presso il servizio di assistenza tecnica. Specificare il codice prodotto (E) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troveremo la soluzione giusta, evitando di coinvolgere un tecnico quando non è necessario.

Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta con i numeri è visibile a destra, di lato alla porta del forno. Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza tecnica.

Codice del prodotto (E)	Numero di produzione (FD)
-------------------------	---------------------------

Servizio di assistenza tecnica ☎

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-829120
Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

Energia e ambiente

Il nuovo apparecchio è particolarmente efficiente in termini di energia. Qui riceverete le indicazioni sul tipo di riscaldamento Aria calda eco, particolarmente adatto per ottimizzare l'energia. Inoltre potete trovare consigli utili su come risparmiare ancora più energia e sulla modalità di smaltimento dell'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.

Tipo di riscaldamento Aria calda eco

Grazie al tipo di riscaldamento Aria calda eco a risparmio energetico è possibile preparare numerose pietanze sullo stesso livello. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore (ottimizzando l'energia) generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno. Non è necessario preriscaldare il forno per la cottura al forno, la cottura arrosto e la cottura semplice.

Avvertenze

- Inserire le pietanze nel vano di cottura vuoto e freddo. Soltanto in questo modo viene ottimizzata l'energia.
- Durante la cottura aprire la porta del forno soltanto se strettamente necessario.



Tabella

Nella tabella troverete un'ampia scelta di pietanze che si addicono particolarmente alla preparazione Aria calda eco, oltre alle indicazioni sulla temperatura adatta e alla durata della cottura. È possibile vedere quale accessorio e quale livello di inserimento sono appropriati.

La temperatura e la durata di cottura dipendono dalla quantità, dalle caratteristiche e dalla qualità degli alimenti. Perciò nella tabella sono riportati i campi di temperatura. La prima volta provare con il valore più basso. Una temperatura inferiore permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

Posizionare gli stampi e la stoviglia al centro della griglia. Se si cuociono gli alimenti direttamente sulla griglia, introdurre anche la leccarda al livello 1. In questo modo viene raccolto il grasso e liquido e il forno resta più pulito.

Pietanze con Aria calda eco 	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Durata in minuti
Dolci e biscotti				
Impasto fine in teglia con ripieno asciutto	Teglia	3	170-190	25-35
Impasto fine negli stampi	Stampo a cassetta	2	160-180	50-60
Fondi di torta, semiliquidi	Stampo per fondi di dolci alla frutta	2	160-180	20-30
Dolce alla frutta, impasto fine	Stampo a cerniera/dabudino	2	160-180	50-60
Pasta lievitata in teglia con ripieno asciutto	Teglia	3	170-190	25-35
Pasta frolla in teglia con ripieno asciutto	Teglia	3	180-200	20-30
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	3	170-190	15-25
Pan di Spagna, 2 uova	Stampo per fondi di dolci alla frutta	2	150-170	20-30
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera	2	150-170	40-50
Dolci pasta sfoglia	Teglia	3	180-200	20-30
Biscottini	Teglia	3	130-150	15-25

Pietanze con Aria calda eco  	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Durata in minuti
Biscotti	Teglia	3	140-150	30-45
Bigné	Teglia	3	210-230	35-45
Pagnotte, farina di segale	Teglia	3	200-220	20-30
Sformati				
Gratin di patate	Stampo per sformato	2	160-180	60-80
Lasagne	Stampo per sformato	2	180-200	40-50
Prodotti surgelati				
Pizza, fondo sottile	Leccarda	3	190-210	15-25
Pizza, fondo spesso	Leccarda	2	180-200	20-30
Patate fritte	Leccarda	3	200-220	20-30
Chicken wings	Leccarda	3	220-240	20-30
Bastoncini di pesce	Leccarda	3	220-240	10-20
Pagnotte	Leccarda	3	180-200	10-15
Carne				
Brasato di manzo, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	2	190-210	130-150
Arrosto di maiale, collo, 1 kg	Contenitore aperto	2	190-210	110-130
Arrosto di vitello, coppa superiore, 1,5 kg	Contenitore aperto	2	190-210	110-130
Pesce				
Orata, 2 pezzi da 750 g ciascuno	Leccarda	2	170-190	50-60
Orata in crosta di sale, 900 g	Leccarda	2	170-190	60-70
Luccio, 1000 g	Leccarda	2	170-190	60-70
Trota, 2 pezzi da 500 g ciascuno	Leccarda	2	170-190	45-55
Filetto di pesce, 100 g al pezzo	Griglia + leccarda	2+1	190-210	30-40

Risparmio energetico

- Preriscaldare il forno soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Utilizzare teglie scure, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.
- Durante la cottura, aprire il meno possibile la porta del forno.
- In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il forno rimane caldo e si riduce così il tempo di cottura per il secondo dolce. Inoltre, è possibile inserire due stampi rettangolari anche disponendoli l'uno accanto all'altro.

- In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare il forno 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo per ultimare la cottura.

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio è conforme alla direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Tale direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'UE.

Programmazione automatica

La programmazione automatica consente un'ottima riuscita di brasati e arrosti gustosi e stufati appetitosi. Inoltre, non è più necessario girare e irrorare gli alimenti e il vano di cottura non si sporca.

Il risultato della cottura dipende dalla qualità della carne, dalle dimensioni e dal tipo di stoviglia utilizzata. Prelevare dal vano di cottura la pietanza pronta utilizzando le presine. La stoviglia è molto calda. Aprire la stoviglia con cautela, in quanto il vapore che fuoriesce è molto caldo.

Stoviglie

La programmazione automatica è adatta esclusivamente alla cottura in pentole chiuse, tranne nel caso del prosciutto arrosto con crosta. Utilizzare unicamente stoviglie con un coperchio che si chiuda perfettamente. Osservare anche le avvertenze fornite dal produttore delle stoviglie.

Stoviglie adatte

Si consigliano stoviglie termoresistenti (fino a 300 °C) in vetro o vetroceramica. I tegami in acciaio inossidabile non sempre sono adatti. La superficie lucida riflette gran parte delle radiazioni termiche. La pietanza risulta poco dorata e la carne poco cotta. Se si utilizza un tegame in acciaio inossidabile, al termine del programma di cottura, rimuovere il coperchio. Far cuocere la carne al grado grill 3 ancora per 8 - 10 minuti. Se si utilizza un tegame in acciaio smaltato, ghisa o pressofusione in alluminio, gli alimenti assumono una colorazione più scura. Aggiungere una quantità di liquido maggiore.

Stoviglie non adatte

Non sono adatte le stoviglie in alluminio chiaro e lucido, quelle in argilla non vetrinata e le stoviglie in plastica o con i manici in plastica.

Dimensioni delle stoviglie

Per ottenere un sugo dell'arrosto a regola d'arte, la carne deve ricoprire circa i due terzi del fondo della pentola.

La distanza tra la carne e il coperchio non deve essere inferiore a 3 cm in quanto durante la cottura la carne può aumentare di volume.

Preparazione delle pietanze

Utilizzare carne fresca o congelata. Si consiglia carne fresca alla temperatura del frigorifero.

Scegliere una stoviglia adatta.

Pesare la carne fresca o congelata, il pollame o il pesce. Le tabelle corrispondenti riportano le istruzioni di cottura precise. Il peso è utile ai fini delle impostazioni.

Condire la carne. Condire la carne congelata allo stesso modo di quella fresca.

Per la cottura di molte pietanze occorre aggiungere liquido. Versare il liquido fino a ricoprire il fondo della stoviglia per circa ½ cm. Se nella tabella l'indicazione per il liquido è "q.b.", in genere bastano 2-3 cucchiari. Se è "sì" se ne può aggiungere

tranquillamente di più. Osservare le avvertenze contenute nelle tabelle o riportate prima di esse.

Chiudere la stoviglia con un coperchio e posizionarla sulla griglia al livello 2.

Per alcune pietanze non è possibile spostare la fine cottura. Queste pietanze sono contrassegnate con un asterisco *.

Introdurre la stoviglia nel vano di cottura freddo.

Programmi

Pollame

Disporre il pollame nel tegame con il petto rivolto verso l'alto. Questo programma non è adatto alla cottura del pollame ripieno.

In caso di più cosce di pollo, impostare il peso di quella più grande. Le cosce devono avere all'incirca lo stesso peso.

Esempio: 3 cosce di pollo da 300 g, 320 g e 400 g. Impostare 400 g.

Se si desidera preparare due polli di peso quasi uguale in un unico tegame, impostare il peso maggiore come nel caso delle cosce di pollo.

Programmi	Numero programma	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
Pollame				
Polletto, fresco	P1*	0,7-2,0	no	Peso della carne
Pollo grande, fresco	P2*	1,4-2,3	no	Peso della carne
Anatra, fresca	P3*	1,6-2,7	no	Peso della carne
Oca, fresca	P4*	2,5-3,5	no	Peso della carne
Tacchino, fresco	P5*	2,5-3,5	no	Peso della carne
Cosciotti, freschi, ad es. cosce di pollo, d'anatra, d'oca e di tacchino	P6*	0,3-1,5	no	Peso del cosciotto più grande

Carne

Aggiungere nella stoviglia la quantità di liquido indicata.

Carne di manzo

Per lo stufato aggiungere una quantità di liquido sufficiente. È anche possibile utilizzare il liquido della marinata. Cuocere il roastbeef con la parte grassa rivolta verso l'alto.

Programmi	Numero programma	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
Carne di manzo				
Stufato, fresco ad es. controfiletto, sottospalla, spalla, arrosto all'agro	P7	0,5-3,0	sì	Peso della carne
Stufato, congelato ad. es. controfiletto, sottospalla, spalla	P8*	0,5-2,0	sì	Peso della carne
Roastbeef, fresco, all'inglese ad es. lombo	P9	0,5-2,5	no	Peso della carne
Carne di vitello				
Arrosto, fresco, magro ad es. coppa superiore, noce	P10	0,5-3,0	sì	Peso della carne
Arrosto, fresco, con venature di grasso ad es. coppa, collo	P11	0,5-3,0	Q.b.	Peso della carne
Stinco con osso, fresco	P12	0,5-2,5	sì	Peso della carne
Carne d'agnello				
Cosciotto, fresco, disossato, ben cotto	P13	0,5-2,5	Q.b.	Peso della carne
Cosciotto, fresco, disossato, cottura media	P14	0,5-2,5	no	Peso della carne
Cosciotto, fresco, con osso, ben cotto	P15	0,5-2,5	Q.b.	Peso della carne
Cosciotto, congelato, disossato, ben cotto	P16*	0,5-2,0	Q.b.	Peso della carne

Programmi	Numero programma	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
Cosciotto, congelato, con osso, ben cotto	P17*	0,5-2,0	Q.b.	Peso della carne

Selvaggina

Si può ricoprire la selvaggina con della pancetta, la carne rimane più sugosa, risulta dorata ma non troppo. Per un sapore più delicato, prima della cottura, si può lasciare marinare la selvaggina in frigorifero in latte e burro, vino o aceto per tutta la notte.

Se si cuociono più cosciotti di lepre, impostare il peso di quello più grosso.

Prima della cottura si può tagliare il coniglio a pezzi. Impostare il peso complessivo.

Selvaggina	Numero programma	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
Arrostato di cervo, fresco ad es. spalla, petto	P18	0,5-3,0	sì	Peso della carne
Cosciotto di capriolo disossato, fresco	P19	0,5-3,0	sì	Peso della carne
Cosciotto di lepre con osso, fresco	P20	0,3-0,6	sì	Peso della carne
Coniglio, fresco	P21	0,5-3,0	sì	Peso della carne

Pesce

Pulire il pesce, salarlo e condirlo come di consueto.

Per il pesce stufato: aggiungere nella stoviglia ½ cm di liquido, ad es. vino o succo di limone.

Per il pesce al forno: infarinare il pesce e cospargerlo di burro fuso.

Per cuocere il pesce intero nel modo migliore, disporlo nella stoviglia adagiandolo sulla pancia. Vale a dire, con la pinna dorsale rivolta verso l'alto. Per rendere stabile il pesce, aggiungere nel ventre una patata tagliata o un piccolo contenitore adatto alla cottura al forno.

In caso di più pesci, impostare il peso complessivo. I pesci devono avere all'incirca le stesse dimensioni o lo stesso peso. Esempio: due trote da 0,6 kg e 0,5 kg. Impostare 1,1 kg.

Programmi	Numero programma	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
Pesce				
Trota, fresca, stufata	P22*	0,3-1,5	sì	Peso complessivo
Trota, fresca, al forno	P23*	0,3-1,5	no	Peso complessivo
Merluzzo, fresco, stufato	P24*	0,5-2,0	sì	Peso complessivo
Merluzzo, fresco, al forno	P25*	0,5-2,0	no	Peso complessivo

Pasticcio

È possibile combinare tipi di carne diversi e verdure fresche.

Tagliare a pezzetti la carne. Utilizzare porzioni di pollo non tagliate a pezzetti.

Aggiungere alla carne una quantità di verdure da uguale a doppia. Esempio: per 0,5 kg di carne aggiungere da 0,5 kg a 1 kg di verdure fresche.

Se si preferisce rosolare bene la carne aggiungerla nel tegame per ultima, sopra la verdura. Se si desidera rosolare poco la carne, mischiarla alla verdura.

In caso di pasticcio a base di carne, impostare il peso di quest'ultima. Se si desiderano verdure più morbide, impostare il peso complessivo.

Tra le verdure particolarmente adatte a un pasticcio vegetariano vi sono, ad esempio, carote, fagiolini, cavolo bianco, sedano e patate. I pezzetti di verdura risulteranno più morbidi se tagliati più piccoli. Per non rosolare le verdure, coprirle con liquido.

Programmi	Numero programma	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
Pasticcio				
a base di carne ad. es. il pasticcio Pilchersteiner	P26	0,3-3,0	sì	Peso della carne
a base di verdura ad es. il pasticcio vegetariano	P27	0,3-3,0	sì	Peso complessivo
Gulasch	P28	0,3-3,0	sì	Peso della carne
Involtini	P29	0,3-3,0	sì	Peso della carne

Polpettone

Utilizzare carne tritata fresca.

Impostare il peso complessivo del polpettone.

Per rendere più appetitoso l'impasto si possono aggiungere verdure o formaggio a dadini.

Programmi	Numero programma	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
Polpettone				
di carne di manzo, fresca	P30	0,3-3,0	no	Peso complessivo
di carne d'agnello fresca	P31*	0,3-3,0	no	Peso complessivo
di carne mista fresca	P32*	0,3-3,0	no	Peso complessivo
di carne di maiale, fresca	P33*	0,3-3,0	no	Peso complessivo

Carne di maiale

Disporre nella stoviglia l'arrosto in crosta in modo che quest'ultima sia rivolta verso l'alto. Prima di procedere con la cottura, tagliare la cotenna a quadretti senza incidere la carne.

Disporre nella stoviglia il prosciutto arrosto con lo strato di grasso rivolto verso l'alto. Fare dorare la crosta del prosciutto arrosto in stoviglie senza coperchio.

Per la cottura degli arrosti impostare il peso della carne, per la cottura delle rotole il peso complessivo.

Programmi	Numero programma	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
Carne di maiale				
Arrosto di coppa fresco, disossato	P34	0,5-3,0	sì	Peso della carne
Arrosto di coppa congelato, disossato	P35*	0,5-2,0	sì	Peso della carne
Lombata fresca	P36	0,5-2,5	sì	Peso della carne
Rolata, fresca	P37	0,5-3,0	sì	Peso complessivo
Arrosto in crosta, fresco, petto	P38	0,5-3,0	no	Peso della carne
Prosciutto arrosto, fresco, in salamoia, cottura	P39	1,0-4,0	Q.b.	Peso della carne
Prosciutto arrosto, fresco, in salamoia, crosta superiore	P40*	1,0-4,0	no	Peso della carne

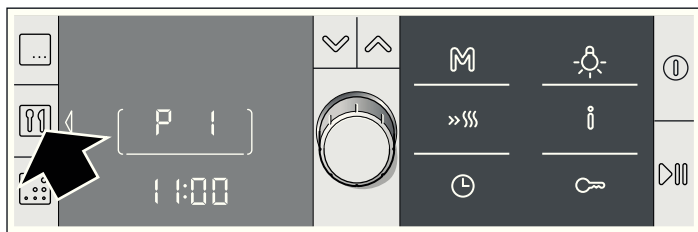
Selezione e impostazione del programma

Cercare prima il programma adatto nella tabella dei programmi.

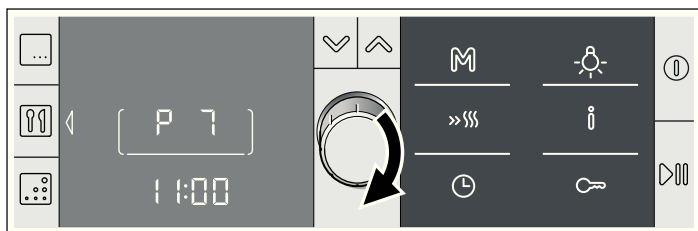
Esempio nella figura: impostazione per brasato di manzo, fresco, programma 7, peso della carne 1,3 kg.

1. Premere il tasto [P].

L'indicatore della temperatura visualizza il primo numero del programma.

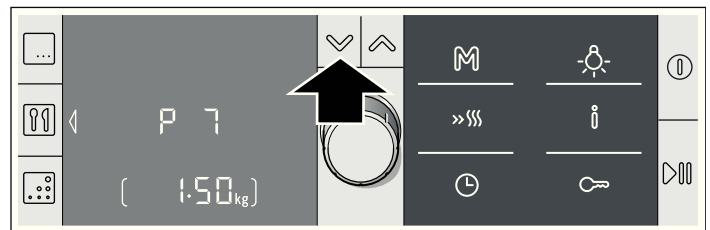


2. Servendosi del selettore, impostare il numero del programma desiderato.

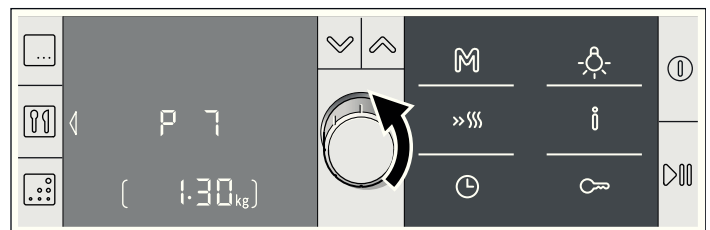


3. Premere il tasto [V].

L'indicatore dell'ora visualizza un peso predefinito.



4. Impostare il peso servendosi del selettore.




5. Premere il tasto [D].

Viene visualizzata la durata del programma.



Il programma si avvia. [D] L'indicatore dell'ora visualizza in primo piano lo scorrere della durata.

Il programma è concluso

Viene emesso un segnale acustico. Il forno non si riscalda ulteriormente. Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto .

Modifica della durata del programma

Non è possibile modificare la durata.



Modifica del programma

Dopo l'avvio, non è più possibile modificare il programma.

Apertura della porta del forno durante il funzionamento

Il funzionamento si arresta. Una volta chiusa la porta, l'apparecchio riprende a funzionare.

Consigli per la programmazione automatica

Il peso dell'arrosto o del pollame supera l'ambito di peso indicato.	L'ambito dei parametri di peso è stato appositamente limitato. Per arrostiti di dimensioni particolarmente grandi, spesso non è possibile trovare un tegame adatto. Per la preparazione di porzioni di grosse dimensioni, utilizzare la funzione Riscaldamento sup./inf.  oppure Grill ventilato  .
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo scuro.	Utilizzare una stoviglia più piccola o aggiungere più liquido.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.	Utilizzare una stoviglia più grande o aggiungere meno liquido.
L'arrosto risulta troppo asciutto nella parte superiore	Utilizzare teglie con coperchio adatto che si chiuda perfettamente. La carne magra resta più succosa se la si guarnisce con fette di pancetta.
Durante la cottura si sviluppa un odore di bruciato, ma l'arrosto ha un bell'aspetto.	Il coperchio della teglia non si chiude perfettamente oppure il volume della carne è aumentato e ha sollevato il coperchio. Utilizzare sempre un coperchio appropriato, accertandosi, inoltre, che tra la carne e il coperchio vi sia una distanza non inferiore a 3 cm.
Si desidera cucinare carne surgelata.	Condire la carne surgelata allo stesso modo di quella fresca. Attenzione: in caso di carne surgelata non è possibile posticipare la fine della cottura. Nell'attesa la carne si scongelerebbe e sarebbe immangiabile.

Testati nel nostro laboratorio


Qui di seguito, viene proposta una selezione di pietanze con le relative impostazioni ottimali. Inoltre, viene indicato il tipo di riscaldamento e la temperatura da utilizzare per cuocere nel modo migliore la pietanza. Sono riportate indicazioni sugli accessori adatti e sui livelli di inserimento delle pietanze più opportuni. Le istruzioni sono corredate da consigli sulle stoviglie da utilizzare e sulla preparazione dei piatti.

Avvertenze



- I valori della tabella valgono sempre per l'introduzione dei cibi nel vano di cottura freddo e vuoto.
Preriscaldare unicamente se indicato nelle tabelle. Rivestire gli accessori con la carta forno solo dopo il preriscaldamento.
- I tempi di cottura riportati nelle tabelle costituiscono valori indicativi e dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti stessi.
- Utilizzare gli accessori forniti in dotazione. Presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati è possibile acquistare accessori speciali e supplementari.
Prima dell'utilizzo, estrarre dal forno gli accessori e le stoviglie non necessari.
- Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie dal vano di cottura utilizzando una presina.

Dolci e biscotti



Cottura al forno su un livello

Usare la funzione Riscaldamento sup./inf.  per un'ottima riuscita del dolce.

Funzione Pausa


Premere brevemente il tasto . Il forno è in pausa. Premere di nuovo il tasto , il forno riprende a funzionare.

Interruzione del programma

Tenere premuto il tasto  finché non compaiono il simbolo  relativo ad Aria calda 3D e la temperatura di 160 °C. È possibile effettuare una nuova impostazione.

Rinvio dell'ora di fine

Vedere il capitolo *Funzioni durata, Rinvio dell'ora di fine*.

Quando si cuoce al forno con Aria calda 3D , utilizzare i seguenti livelli di inserimento per l'accessorio:

- Dolci in stampi: livello 2
- Dolci in teglia: livello 3

Cottura al forno su più livelli

Utilizzare Aria calda 3D .

Livelli di inserimento per la cottura al forno su 2 livelli:

- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1

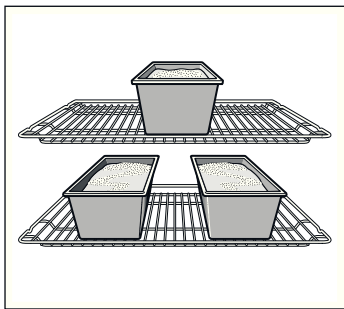
Livelli di inserimento per la cottura al forno su 3 livelli:

- Teglia: livello 5
- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1

Non sempre teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.

Le tabelle contengono diverse proposte per la preparazione delle pietanze.

Se si cuociono tre stampi rettangolari contemporaneamente, disporli sulla griglia come indicato nella figura.



Stampi per dolci

Gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo.

Con gli stampi chiari in metallo poco spesso, oppure con gli stampi in vetro, i tempi di cottura aumentano e il dolce non assume una colorazione uniforme.

Se si desidera utilizzare gli stampi in silicone, regolarsi secondo le indicazioni e le ricette del produttore. Spesso, gli stampi in silicone sono più piccoli di quelli normali. Di


conseguenza, le dosi dell'impasto e le indicazioni della ricetta possono variare.

Tablelle

Le tablelle indicano il tipo di riscaldamento ottimale per i vari dolci e biscotti. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dal tipo d'impasto. Perciò nelle tablelle sono riportati i campi di temperatura. La prima volta provare con il valore più basso. Una temperatura inferiore permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura di 5-10 minuti.

Per ulteriori informazioni consultare la sezione *Consigli per la cottura al forno* in appendice alle tablelle.

Avvertenza: A causa dell'umidità elevata, durante la cottura Hydro  può formarsi della condensa sul pannello interno del forno. Aprire la porta del forno con attenzione poiché fuoriesce vapore caldo.

Dolci in stampi	Stampo	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Torta morbida, semplice	Stampo a ciambella/retangolare	2		160-180	50-60
	3 stampi a ciambella	3+1		140-160	60-80
Torta morbida, delicata	Stampo a ciambella/retangolare	2		150-170	60-70
Fondi di torta, semi liquidi	Stampo per fondi di dolci alla frutta	3		160-180	20-30
Dolce alla frutta, impasto fine	Stampo a cerniera/da budino	2		160-180	50-60
Pan di Spagna, 2 uova (preriscaldare)	Stampo per fondi di dolci alla frutta	2		160-180	20-30
Torta quattro quarti, 6 uova (preriscaldare)	Stampo a cerniera	2		160-180	40-50
Fondi di pasta frolla con bordo	Stampo a cerniera	1		180-200	25-35
Torte alla frutta o torte alla ricotta con fondi di pasta frolla*	Stampo a cerniera	1		160-180	70-90
Dolce svizzero o Schweizer Wähe	Teglia per pizza	1		220-240	35-45
Gugelhupf (dolce all'uvetta)	Stampo per Gugelhupf	2		150-170	60-70
Pizza, fondo sottile con poco condimento (preriscaldare)	Teglia per pizza	1		280-300	10-15
Torte salate*	Stampo a cerniera	1		170-190	45-55

* Terminata la cottura, fare riposare i dolci nel forno spento e chiuso per circa 20 minuti.

Dolci in teglia	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Impasto con ripieno asciutto	Teglia	2		170-190	20-30
	Leccarda + teglia	3+1		150-170	35-45
Impasto con farcitura succosa (frutta)	Leccarda	2		170-190	25-35
	Leccarda + teglia	3+1		140-160	40-50
Pasta liev. con ripieno asciutto	Teglia	3		170-190	25-35
	Leccarda + teglia	3+1		150-170	35-45
Pasta lievitata con farcitura succosa (frutta)	Leccarda	3		160-180	40-50
	Leccarda + teglia	3+1		150-160	50-60
Pasta frolla con ripieno asciutto	Teglia	1		180-200	20-30
Pasta frolla con farcitura succosa (frutta)	Leccarda	2		160-180	60-70
Dolce svizzero o Schweizer Wähe	Leccarda	1		210-230	40-50

Dolci in teglia	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Rotolo di Pan di Spagna (preriscaldare)	Teglia	2		170-190	15-20
Treccia lievitata con 500 g di farina	Teglia	2		180-200	25-35
Stollen con 500 g di farina	Teglia	3		160-180	60-70
Stollen con 1 kg di farina	Teglia	3		140-160	90-100
Strudel, dolce	Leccarda	2		190-210	55-65
Pizza	Teglia	2		220-240	25-35
	Leccarda + teglia	3+1		180-200	40-50
Tarte flambée (preriscaldare)	Leccarda	2		280-300	10-12
Börek	Leccarda	2		180-200	40-50

Pasticcini	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Biscottini	Teglia	3		140-160	15-25
	Leccarda + teglia	3+1		130-150	25-35
	2 teglie da forno + leccarda	5+3+1		130-150	30-40
Biscotti (preriscaldare)	Teglia	3		140-150	30-40
	Teglia	3		140-150	25-35
	Leccarda + teglia	3+1		140-150	30-45
	2 teglie da forno + leccarda	5+3+1		130-140	35-50
Amaretti	Teglia	2		100-120	30-40
	Leccarda + teglia	3+1		100-120	35-45
	2 teglie da forno + leccarda	5+3+1		100-120	40-50
Meringa	Teglia	3		80-100	100-150
Muffin	Griglia con teglia per muffin	3		180-200	20-25
	2 griglie con teglie per muffin	3+1		160-180	25-30
Bignè	Teglia	2		210-230	30-40
Dolci pasta sfoglia	Teglia	3		180-200	20-30
	Leccarda + teglia	3+1		180-200	25-35
	2 teglie da forno + leccarda	5+3+1		170-190	35-45
Dolci di pasta lievitata	Teglia	3		190-210	20-30
	Leccarda + teglia	3+1		160-180	25-35

Pane e pagnotte


Se non indicato diversamente, per la cottura del pane preriscaldare il forno.

Non versare mai acqua nel forno caldo

Pane e pagnotte	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Pane lievitato con 1,2 kg di farina	Leccarda	2		300	5
				200	30-40
Pane fermentato con 1,2 kg di farina	Leccarda	2		300	8
				200	35-45
Pane turco	Leccarda	2		300	10-15
Pagnotte (non preriscaldare)	Teglia	3		200-220	20-30
Pagnotte, pasta lievitata, dolci	Teglia	3		180-200	15-20
	Leccarda + teglia	3+1		150-170	20-30

Consigli per la cottura al forno

Si desidera seguire una propria ricetta. Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle.

Si desidera verificare che la torta morbida sia completamente cotta.	Circa 10 minuti prima del termine del tempo di cottura indicato nella ricetta, forare nel punto più alto il dolce con un bastoncino di legno. Se la pasta non vi aderisce più, il dolce è pronto.
Il dolce si sgonfia.	La volta successiva utilizzare meno liquido oppure ridurre la temperatura del forno di 10 gradi. Prestare attenzione al tempo di lavorazione indicato nella ricetta.
Il dolce è cresciuto al centro, ma non sui bordi.	Non ungere i bordi dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare con attenzione il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
La parte superiore del dolce diventa troppo scura.	Inserire il dolce più in basso, selezionare una temperatura inferiore e prolungare leggermente il tempo di cottura.
Il dolce è troppo secco.	A cottura ultimata, perforare il dolce con uno stuzzicadenti, in modo da creare dei piccoli fori. Irrigare poi con succo di frutta o con un liquore. In futuro aumentare la temperatura di 10 gradi e ridurre il tempo di cottura.
Il pane o il dolce (ad es. la torta di ricotta) ha un bell'aspetto, ma è appiccicoso all'interno (è presente dell'acqua).	La volta successiva utilizzare meno liquido e prolungare leggermente la cottura a una temperatura inferiore. Nel caso di dolci succosi, cuocere prima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato, quindi guarnire. Rispettare le istruzioni e i tempi di cottura indicati nelle ricette.
I dolci hanno una doratura non uniforme.	Scegliere una temperatura più bassa, la cottura risulterà più uniforme. Cuocere i dolci delicati con il Riscaldamento sup./inf. ☐ su un livello. Anche la carta da forno sporgente può influire sulla circolazione dell'aria. Tagliare sempre la carta da forno nella misura della teglia.
La parte inferiore della torta di frutta è troppo chiara.	La volta successiva, inserire la torta a un livello più basso.
Il succo della frutta trabocca.	La volta successiva utilizzare la leccarda più profonda, se disponibile.
Durante la cottura, i pasticcini di pasta lievitata si attaccano l'uno all'altro.	Disporli a una distanza di circa 2 cm in modo che abbiano spazio sufficiente per poter lievitare e dorarsi su tutti i lati.
Si sono usati più ripiani per la cottura. I pasticcini sulla teglia superiore sono più scuri di quelli sulla teglia inferiore.	Per la cottura su più livelli, utilizzare sempre la modalità Aria calda 3D  . Non sempre teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.
Durante la cottura di torte con frutta o crema si produce acqua di condensa.	Durante la cottura può svilupparsi del vapore acqueo che fuoriesce dalla porta e va a depositarsi sul pannello dei comandi oppure sul lato frontale dei mobili vicini, formando gocce d'acqua di condensa. Si tratta di un fenomeno fisico.

Carne, pollame, pesce

Stoviglie

È possibile utilizzare qualunque tipo di stoviglia resistente al calore. Per gli arrosti di grosse dimensioni è ideale la leccarda.

La soluzione migliore è utilizzare stoviglie in vetro. Accertarsi che il coperchio sia delle stesse dimensioni del tegame e chiuda bene.

Se si utilizzano tegami smaltati, aggiungere un po' di liquido in più.

Quando si utilizzano tegami in acciaio inossidabile, la doratura può risultare leggera e la carne poco cotta. Prolungare i tempi di cottura.

Valori nelle tabelle:

Stoviglia senza coperchio =aperta

Stoviglia con coperchio =chiusa

Posizionare sempre la stoviglia/pentola al centro della griglia.

Deporre i contenitori in vetro caldi su un sottopentola asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Cottura arrosto

Se la carne è magra, aggiungere un po' di liquido. Il fondo della pentola deve essere ricoperto fino a un'altezza di circa 1/2 cm.

Per lo stufato aggiungere una quantità di liquido più abbondante. Il fondo della pentola deve essere ricoperto fino a un'altezza di circa 1 - 2 cm.

La quantità di liquido dipende dal tipo di carne e dal materiale della stoviglia. Se si prepara la carne in un tegame smaltato, occorre aggiungere un po' di liquido in più rispetto alla cottura in un contenitore in vetro.

I tegami in acciaio inossidabile non sempre sono adatti. La carne cuoce lentamente e diventa poco dorata. Utilizzare una temperatura di cottura più elevata e/o un tempo di cottura più lungo.

Cottura al grill

Prima di inserire la pietanza nel vano di cottura, preriscaldare il grill per circa 3 minuti.

Per la cottura al grill, chiudere sempre il forno.

Per la cottura al grill, scegliere cibi con spessore possibilmente uguale, in modo che si rosolino uniformemente senza seccarsi.

Girare i pezzi da grigliare trascorsi 2/3 del tempo.

Si consiglia di salare le bistecche soltanto dopo la cottura al grill.

Disporre i pezzi da grigliare direttamente sulla griglia. Se si prepara una sola porzione, si consiglia di posizionarla al centro della griglia.

Inserire anche la leccarda al livello 1. In questo modo viene raccolto il sugo della carne e il forno resta più pulito.

Quando si utilizza il grill, non inserire la teglia o la leccarda al livello 4 o 5. Si deformerebbe a causa del calore intenso e potrebbe danneggiare il vano di cottura mentre la si estrae.

L'elemento grill si attiva e disattiva costantemente. Si tratta di un fenomeno normale la cui frequenza dipende dal grado grill impostato.

Carne

Trascorsa la meta del tempo, girare i pezzi di carne.

Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso in modo che il sugo della carne si distribuisca meglio.

Terminata la cottura, avvolgere il roastbeef con una pellicola in alluminio e lasciarlo riposare nel forno per circa 10 minuti.

Se si desidera preparare l'arrosto di maiale con la cotenna, incidere quest'ultima a forma di croce e, inizialmente, collocare l'arrosto nella pentola con la cotenna rivolta verso il basso.

Carne	Peso	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in minuti
Carne di manzo						
Brasato di manzo	1,0 kg	Con coperchio	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Filetto di manzo, medio	1,0 kg	Senza coperchio	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medio	1,0 kg	Senza coperchio	1		220-240	60
Bistecche, spessore 3 cm, cottura media		Griglia + leccarda	5+1		3	15
Carne di vitello						
Arrosto di vitello	1,0 kg	Senza coperchio	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Stinco di vitello	1,5 kg	Senza coperchio	2		210-230	140
Carne di maiale						
Arrosto senza cotenna (ad es. collo)	1,0 kg	Senza coperchio	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Arrosto con cotenna (ad es. spalla)	1,0 kg	Senza coperchio	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Filetto di maiale	500 g	Griglia + leccarda	3+1		230-240	30
Arrosto di maiale magro	1,0 kg	Senza coperchio	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Costata di maiale con osso	1,0 kg	Con coperchio	2		210-230	70
Bistecche, spessore 2 cm		Griglia + leccarda	5+1		3	15
Medaglioni maiale spessore 3 cm		Griglia + leccarda	5+1		3	10
Carne d'agnello						
Costolette di agnello con osso	1,5 kg	Senza coperchio	2		190-210	60
Cosciotto d'agnello senza osso, medio	1,5 kg	Senza coperchio	1		160-180	120
Selvaggina						
Lombata capriolo con osso	1,5 kg	Senza coperchio	2		200-220	50
Cosciotto di capriolo disossato	1,5 kg	Con coperchio	2		210-230	100
Arrosto di cinghiale	1,5 kg	Con coperchio	2		180-200	140
Arrosto di cervo	1,5 kg	Con coperchio	2		180-200	130
Coniglio	2,0 kg	Con coperchio	2		220-240	60
Carne tritata						
Polpettone	con 500 g di carne	Senza coperchio	1		180-200	80
Salsicce						
Salsicce		Griglia + leccarda	4+1		3	15

Pollame

Le indicazioni di peso nella tabella si riferiscono a pollame senza ripieno, pronto da arrostitire.

Inizialmente, disporre il pollame intero sulla griglia con il lato del petto rivolto verso il basso che deve essere girato trascorsi i $\frac{2}{3}$ del tempo indicato.

Girare i pezzi di arrosto come la rolata o il petto di tacchino a metà cottura. Girare i pezzi di pollo trascorsi i $\frac{2}{3}$ del tempo indicato.

Per l'anatra e l'oca, punzecchiare la pelle sotto le ali. Si consente così al grasso di colare.

Il pollame risulterà particolarmente dorato e croccante se verso la fine della cottura lo si spennella con burro, acqua salata o succo d'arancia.

Pollame	Peso	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in minuti
Pollo, intero	1,2 kg	Griglia	2		220-240	60-70
Pollo grande, intero	1,6 kg	Griglia	2		210-230	80-90
Pollo, diviso a metà	500 g ciascuno	Griglia	2		220-240	40-50
Porzioni di pollo	150 g ciascuno	Griglia	3		210-230	30-40
Porzioni di pollo	300 g ciascuno	Griglia	3		210-230	35-45
Petto di pollo	200 g ciascuno	Griglia	3		3	30-40
Anatra, intera	2,0 kg	Griglia	2		190-210	100-110
Petto d'anatra	300 g ciascuno	Griglia	3		240-260	30-40
Oca, intera	3,5-4,0 kg	Griglia	2		170-190	120-140
Cosce d'oca	400 g ciascuno	Griglia	3		220-240	40-50
Tacchino, intero	3,0 kg	Griglia	2		180-200	80-100
Rolata di tacchino	1,5 kg	Senza coperchio	1		200-220	110-130
Petto di tacchino	1,0 kg	Con coperchio	2		180-200	80-90
Cosciotto di tacchino	1,0 kg	Griglia	2		180-200	90-100

Pesce

Girare le porzioni di pesce trascorsi $\frac{2}{3}$ del tempo.

Non bisogna girare il pesce intero. Introdurre nel forno il pesce intero appoggiato sul ventre, con la pinna dorsale rivolta verso l'alto. Per rendere più stabile il pesce aggiungere nel ventre una

patata tagliata o un piccolo contenitore adatto alla cottura al forno.

Per il filetto di pesce, stufarlo aggiungendo qualche cucchiaino di liquido.

Pesce	Peso	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in minuti
Pesce, intero	ca. 300 g ciascuno	Griglia	2		2	20-25
	1,0 kg	Griglia	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Griglia	2		190-210	60-70
	2,0 kg	Con coperchio	2		190-210	70-80
Cotoletta di pesce, spessore 3 cm		Griglia	3		2	20-25
Filetto di pesce		Con coperchio	2		210-230	25-30

Consigli per la cottura in forno e al grill

Nella tabella non vi sono dati relativi al peso dell'arrosto.

Scegliere le indicazioni corrispondenti al peso immediatamente inferiore e prolungare il tempo.

Si vuole sapere se l'arrosto è pronto.

Utilizzare il termometro per arrosti (disponibile presso il proprio rivenditore specializzato) oppure effettuare la "prova del cucchiaino". Premere l'arrosto con un cucchiaino. Se è sodo, è pronto. Se è morbido, deve cuocere ancora un po'.

L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata.

Controllare il livello di inserimento e la temperatura.

L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.

La prossima volta scegliere una teglia più piccola oppure aggiungere più liquido.

L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso. La prossima volta scegliere una teglia più grande e utilizzare meno liquido.

Quando si irrorà l'arrosto, si sviluppa vapore.

Questo è un fenomeno fisico normale. Gran parte del vapore acqueo fuoriesce attraverso l'apposita fessura. Il vapore può depositarsi sul pannello dei comandi più freddo oppure sui frontali dei mobili vicini e formare gocce di condensa.

Cottura delicata

La cottura delicata, chiamata anche cottura a bassa temperatura, è ideale per la carne tenera che deve avere una cottura media o risultare cotta al punto giusto. La carne resta in questo modo particolarmente sugosa e tenera.

Il vantaggio: si ha molta più libertà nella preparazione dell'intero menù, in quanto la carne cotta con questo metodo può essere mantenuta facilmente calda.

Avvertenze


- Utilizzare solo carne fresca e in perfette condizioni. Rimuovere accuratamente i tendini e i bordi di grasso. Durante la cottura delicata, il grasso sviluppa un sapore intenso.
- I pezzi di carne più grossi non vanno necessariamente girati.
- Una volta terminata la cottura delicata, è possibile tagliare immediatamente la carne. Non è indispensabile lasciarla riposare.
- Grazie a questo metodo di cottura, internamente la carne risulta rosa. Tuttavia ciò non significa che la carne sia cruda o poco cotta.
- Qualora si desideri anche il sugo della carne, cuocerla in una stoviglia chiusa. Tuttavia, occorre ricordarsi di ridurre il tempo di cottura.
- Per controllare se la carne è cotta, utilizzare l'apposito termometro per arrostiti. Andrebbe mantenuta una temperatura interna di 60 °C per almeno 30 minuti.

Stoviglie adatte

Utilizzare una stoviglia bassa ad es. un vassoio in porcellana o una pirofila in vetro senza coperchio.












Posizionare sempre la stoviglia senza coperchio sulla griglia al livello 2.

Impostazione

1. Selezionare il tipo di riscaldamento sup./inf.  e impostare una temperatura tra 70 e 90 °C. Il forno si preriscalda e scalda quindi la stoviglia.
2. Far scaldare del burro o dell'olio in un tegame. Arrostitire bene la carne su tutti i lati, comprese le estremità, e metterla subito nella stoviglia preriscaldata.
3. Inserire la stoviglia con la carne nuovamente in forno per la cottura delicata. Nella maggior parte dei casi è ideale una temperatura di 80 °C.

Tabella

Per la cottura delicata sono indicate tutte le parti tenere di pollame, manzo, vitello, maiale e agnello. I tempi della cottura delicata dipendono dallo spessore e dalla temperatura interna della carne.

Pietanza	Peso	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata della rosolatura in minuti	Durata della cottura delicata in ore
Pollame						
Petto di tacchino	1000 g	2		80	6-7	4-5
Petto d'anatra*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
Carne di manzo						
Arrosto di manzo (ad es. lombata), spessore 6-7 cm	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
Filetto di manzo, intero	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Roastbeef, spessore 5-6 cm	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Sottofiletto, spessore 3 cm		2		80	5-7	80-110 Min.
Carne di vitello						
Arrosto di vitello (ad es. coppa superiore), spessore 6-7 cm	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Filetto di vitello	ca. 800 g	2		80	6-7	3-3½
Carne di maiale						
Arrosto di maiale magro ad es. lombata), spessore 5-6 cm	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Filetto di maiale, intero	ca. 500 g	2		80	6-7	2½-3
Carne d'agnello						
Filetto d'agnello, intero	ca. 200 g	2		80	5-6	1½-2

* Per ottenere una pelle croccante, terminata la cottura delicata, fare rosolare brevemente il petto d'anatra in padella.

Consigli per la cottura delicata

Con la cottura delicata la carne non risulta così calda come la carne arrosto preparata nel modo consueto.

Per evitare che la carne si raffreddi troppo rapidamente, riscaldare il piatto da portata e servirla accompagnata dal sugo molto caldo.

Si desidera mantenere calda la carne preparata con la funzione di cottura delicata.

Una volta terminata la cottura delicata, impostare nuovamente la temperatura a 70 °C. Le fette di carne piccole possono essere mantenute calde fino a 45 minuti, quelle di maggiori dimensioni per 2 ore.

Sformato, gratin, toast

Posizionare sempre la stoviglia sulla griglia.

Se si cuoce direttamente sulla griglia, introdurre anche la leccarda al livello 1. In questo modo il forno si sporca di meno.

Il grado di cottura di uno sformato dipende dal suo spessore e dalle dimensioni della stoviglia. I valori presentati nelle tabelle sono da ritenersi indicativi.

Pietanza	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in minuti
Sformati					
Sformato, dolce	Stampo per sformato	2		180-200	50-60
Soufflé	Stampo per sformato	2		180-200	35-45
	Stampi monoporzione	2		200-220	20-25
Sformato di pasta	Stampo per sformato	2		200-220	40-50
Lasagne	Stampo per sformato	2		180-200	40-50
Gratin					
Gratin di patate crude, spessore max. 4 cm	1 stampo per sformato	2		160-180	60-80
	2 stampi per sformato	3+1		150-170	60-80
Toast					
Gratinare 4 pezzi	Griglia + leccarda	3+1		160-170	10-15
Gratinare 12 pezzi	Griglia + leccarda	3+1		160-170	15-20

Cibi pronti

Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

Se si utilizza la carta da forno, controllare che questa sia resistente alle alte temperature. Adattare la carta da forno alle dimensioni della pietanza.

Il risultato della cottura dipende in larga misura dal tipo di alimenti. Già negli alimenti crudi vi possono essere irregolarità o bruciature dovute alla precottura.

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Pizza, surgelata					
Pizza con fondo sottile	Leccarda	2		200-220	15-25
	Leccarda + griglia	3+1		180-200	20-30
Pizza con fondo spesso	Leccarda	2		170-190	20-30
	Leccarda + griglia	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Leccarda	3		170-190	20-30
Mini pizza	Leccarda	3		190-210	10-20
Pizza, congelata					
Pizza (preriscaldare)	Leccarda	1		180-200	10-15
Prodotti a base di patate, surgel.					
Patate fritte	Leccarda	3		190-210	20-30
	Leccarda + teglia	3+1		180-200	30-40
Crocchette	Leccarda	3		190-210	20-25
Rösti di patate, involtini di patate	Leccarda	3		200-220	15-25
Prodotti da forno, surgelati					
Pagnotte, baguette	Leccarda	3		180-200	10-20
Brezel (da cuocere)	Leccarda	3		200-220	10-20

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Prodotti da forno, precotti					
Pagnotte o baguette da riscaldare	Leccarda	2		190-210	10-20
	Leccarda + griglia	3+1		160-180	20-25
Polpette/crocch., surgelate					
Bastoncini di pesce	Leccarda	2	/	220-240	10-20
Bastoncini/bocconcini di pollo	Leccarda	3	/	200-220	15-25
Strudel, surgelato					
Strudel	Leccarda	3	/	190-210	30-35

Ricette speciali

A basse temperature, con Aria calda 3D , si ottengono yogurt cremosi e pasta lievitata più soffice.

Rimuovere inizialmente dal vano di cottura gli accessori, i supporti di aggancio o le estensioni telescopiche.

Preparazione dello yogurt

1. Far bollire 1 litro di latte (3,5 % di grasso), quindi lasciarlo raffreddare fino a una temperatura di 40 °C.
2. Aggiungere 150 g di yogurt (a temperatura di frigorifero).
3. Versare il tutto in tazze o piccoli vasetti con tappo a vite e coprire con pellicola per alimenti.

4. Preriscaldare il vano di cottura come indicato.

5. Posizionare le tazze o i vasetti sul fondo del vano di cottura e procedere con la preparazione come indicato.

Fare lievitare la pasta

1. Preparare la pasta lievitata come di consueto, riporla in una stoviglia termoresistente in ceramica e coprire.
2. Preriscaldare il vano di cottura come indicato.
3. Spegner il forno e lasciare riposare l'impasto nel vano di cottura.

Pietanza	Stoviglie		Tipo di riscaldamento	Temperatura	Durata
Yogurt	Collocare le tazze o i vasetti con tappo a vite	sul fondo del vano di cottura		Preriscaldare a 50 °C 50 °C	5 min. 8 ore
Far lievitare la pasta	stoviglia termoresistente	sul fondo del vano di cottura		Preriscaldare a 50 °C Spegner l'apparecchio e mettere la pasta lievitata nel vano di cottura	5-10 min. 20-30 min.

Scongelamento

Il tipo di riscaldamento Scongelamento è particolarmente adatto per gli alimenti congelati.

I tempi di scongelamento dipendono dal tipo e dalla quantità di cibo.

Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

Togliere gli alimenti congelati dalla confezione e disporli sulla griglia in una pentola apposta.

Disporre il pollame su un piatto con il petto rivolto verso il basso.

Avvertenza: Fino a 60 °C la lampada del forno non si accende consentendo così una regolazione accurata.

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura
Alimenti surgelati delicati Ad es. torte alla panna, torte alla crema di burro, torte con glassa di cioccolato o di zucchero, frutta, ecc.	Griglia	1		30 °C
Altri prodotti surgelati Pollo, salsicce e carne, pane e pagnotte, dolci e biscotti	Griglia	1		50 °C

Essicare per la conservazione

Con Aria calda 3D si ottiene un'essiccazione eccellente.

Utilizzare soltanto frutta e verdura in ottimo stato dopo averla lavata accuratamente.

Lasciarla sgocciolare bene e asciugarla.

Coprire la leccarda e la griglia con carta da forno o carta pergamena.

Mescolare più volte la frutta o la verdura molto succosa.

Terminato il procedimento, staccare dalla carta i prodotti essiccati.

Frutta e erbe aromatiche	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Durata
600 g di fette di mela	Leccarda + griglia	3+1		80 °C	ca. 5 ore
800 g di fette di pera	Leccarda + griglia	3+1		80 °C	ca. 8 ore

Frutta e erbe aromatiche	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Durata
1,5 kg di susine o prugne	Leccarda + griglia	3+1		80 °C	ca. 8-10 ore
200 g di erbe aromatiche, ben lavate	Leccarda + griglia	3+1		80 °C	ca. 1½ ora

Sterilizzazione per conserve

Per la sterilizzazione i vasetti e le guarnizioni di gomma devono essere puliti e integri. Se possibile, utilizzare vasetti di grandezza uguale. Le indicazioni nelle tabelle si riferiscono a vasetti tondi da un litro.

Attenzione!

Non utilizzare vasetti più grandi o più alti. I coperchi potrebbero scoppiare.

Utilizzare soltanto frutta e verdura in ottimo stato dopo averla lavata accuratamente.

I tempi indicati nelle tabelle costituiscono valori orientativi. Possono essere influenzati dalla temperatura ambiente, dal numero dei vasetti, dalla quantità e dal calore del contenuto del vasetto. Prima di disattivare la sterilizzazione, controllare che il contenuto dei vasetti spumeggi bene.

Preparazione

1. Riempire i vasetti, evitando che siano troppo pieni.
2. Pulire i bordi dei vasetti; devono essere puliti.
3. Applicare su ogni vasetto una guarnizione in gomma bagnata e un coperchio.

4. Chiudere i vasetti agganciando le clip.

Non collocare più di sei vasetti nel vano di cottura.

Impostazione

1. introdurre la leccarda al livello 2. Posizionare i vasetti in modo che non si tocchino.
2. Versare nella leccarda ½ litro di acqua calda (ca. 80 °C).
3. Chiudere la porta del forno.
4. Impostare Riscaldamento inferiore
5. Impostare la temperatura a 170-180 °C.
6. Avviare.

Sterilizzazione per conserve

Frutta

Dopo circa 40 - 50 minuti iniziano a salire piccole bollicine molto ravvicinate. Spegnerne il forno.

Dopo 25 - 35 minuti di calore residuo, togliere i vasi dal vano di cottura. Se li si lascia raffreddare a lungo nel vano di cottura, potrebbero formarsi dei germi, con un conseguente processo di acidificazione della frutta cotta.

Frutta in barattoli da un litro	Da quando inizia a spumeggiare	Calore residuo
Mele, ribes, fragole	spegnerne	ca. 25 minuti
Ciliegie, albicocche, pesche, uva spina	spegnerne	ca. 30 minuti
Mousse di mele, pere, prugne	spegnerne	ca. 35 minuti

Verdure

Non appena all'interno dei vasetti iniziano a salire le bollicine, riportare la temperatura tra 120 e 140 °C. Per un intervallo tra

35 e 70 minuti in funzione del tipo di verdura. Trascorso questo tempo, spegnere il forno e sfruttare il calore residuo.

Verdure in acqua fredda in barattoli da un litro	Da quando inizia a spumeggiare	Calore residuo
Cetrioli	-	ca. 35 minuti
Barbabietola rossa	ca. 35 minuti	ca. 30 minuti
Cavolini di Bruxelles	ca. 45 minuti	ca. 30 minuti
Fagioli, cavolo rapa, cavolo rosso	ca. 60 minuti	ca. 30 minuti
Piselli	ca. 70 minuti	ca. 30 minuti

Estrarre i barattoli

Dopo la sterilizzazione estrarre i vasetti dal vano di cottura.

Attenzione!

Non posare i barattoli caldi su basi d'appoggio fredde o bagnate perché si potrebbero spaccare.

Acrilamide negli alimenti

L'acrilamide si genera principalmente con i prodotti a base di cereali e patate quali ad es. patatine, patate fritte, toast,

pagnotte, pane o prodotti da forno riscaldati a temperature elevate (biscotti, panpepato, biscotti speziati).

Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide

Generalità	<ul style="list-style-type: none"> ■ Impostare valori minimi per i tempi di cottura. ■ Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri. ■ I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.
Cottura al forno	<p>Con riscaldamento sup./inf. max. 200 °C.</p> <p>Con aria calda 3D o aria calda max. 180 °C.</p>
Biscottini	<p>Con riscaldamento sup./inf. max. 190 °C.</p> <p>Con aria calda 3D o aria calda max. 170 °C.</p> <p>La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.</p>
Patate fritte al forno	Distribuire le patatine in modo uniforme nella teglia in modo tale da formare uno strato unico. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, in modo che le patate non seccino

Pietanze sperimentate

Queste tabelle sono state create per gli enti di controllo al fine di agevolare le verifiche e i test dei diversi apparecchi.

Secondo EN 50304/EN 60350 (2009) e IEC 60350.

Cottura al forno

Cottura su due livelli:
Inserire sempre la leccarda sopra la teglia.

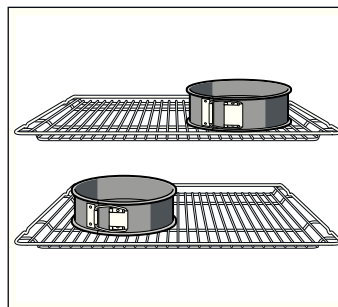
Cottura al forno su tre livelli:
Inserire la leccarda al centro.

Biscotti:
non sempre teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.

Torta di mele coperta su 1 livello
Posizionare gli stampi a cerniera scuri uno accanto all'altro in modo sfalsato.

Torta di mele coperta su 2 livelli:

Posizionare gli stampi a cerniera scuri uno al di sopra dell'altro in modo sfalsato, vedere figura.





Dolci in stampi a cerniera in lamiera stagnata:
cuocere con Riscaldamento sup./inf. ☐ su 1 livello. Al posto della griglia, utilizzare la leccarda e collocarvi sopra gli stampi a cerniera.

Pietanza	Accessori e stampi	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Biscotti (preriscaldare*)	Teglia	3	☐	140-150	30-40
	Leccarda + teglia	3+1	☒	140-150	30-45
	2 teglie + leccarda	5+3+1	☒	130-140	35-50
Biscotti	Teglia	3	☒/☒ _{eco}	140-150	30-45
Small cakes (preriscaldare*)	Teglia	3	☐	150-170	20-30
	Teglia	3	☒	150-160	20-30
	Leccarda + teglia	3+1	☒	140-160	25-40
	2 teglie + leccarda	5+3+1	☒	130-150	25-40
Pan di Spagna con acqua (preriscaldare*)	Stampo a cerniera su griglia	2	☐	160-170	30-40
Pan di Spagna con acqua	Stampo a cerniera su griglia	2	☒/☒ _{eco}	160-180	30-40
Torta di mele coperta	Griglia + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm	1	☐	180-200	70-90
	2 griglie + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm	3+1	☒	170-190	70-80

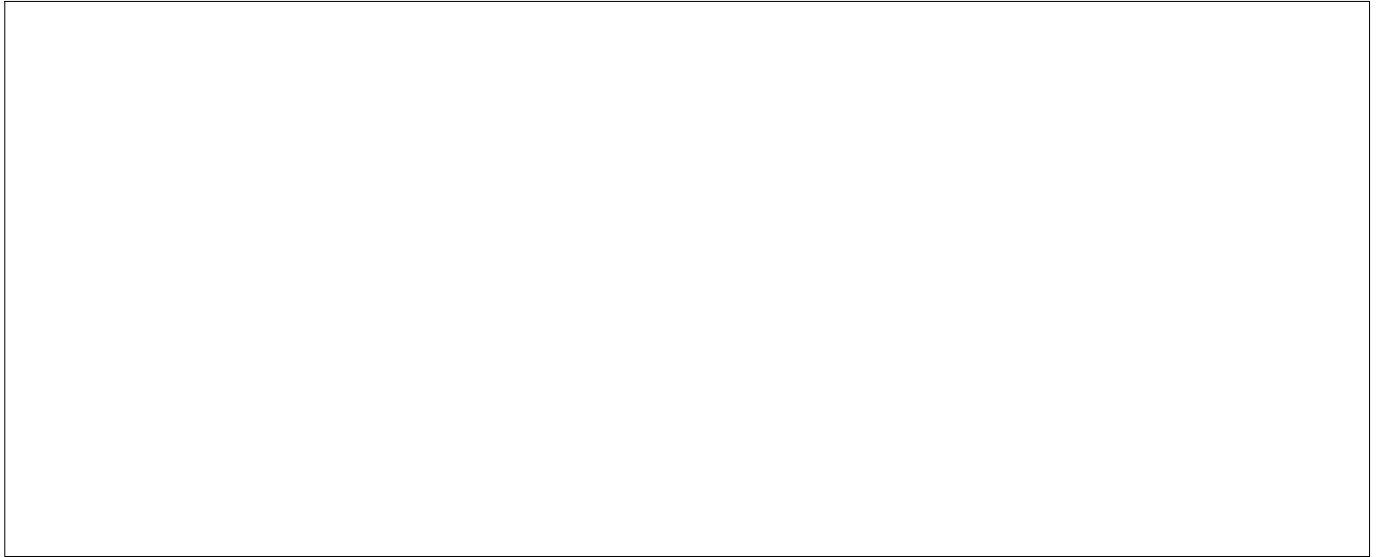
* Non utilizzare il riscaldamento rapido per preriscaldare.

Cottura al grill

Se si cuociono gli alimenti direttamente sulla griglia, introdurre anche la leccarda al livello 1. In questo modo viene raccolto il liquido e il forno resta più pulito.

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Livello grill	Durata in minuti
Dorare i toast Preriscaldare per 10 minuti	Griglia	5		3	1/2-2
Beefburger, 12 pezzi* non preriscaldare	Griglia + leccarda	4+1		3	25-30

* Girare dopo $\frac{2}{3}$ del tempo



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000644277

911025